

## かぼちゃとチーズの春巻き包み

市民のひろば 令和6年8月号掲載  
「かぼちゃとチーズの春巻き包み」の作り方をご紹介します。

### ◆材料◆

- かぼちゃ（薄切り）・・・ 8枚
- スライスチーズ・・・ 4枚
- 春巻きの皮・・・ 4枚
- 塩コショウ・・・ 1片
- 揚げ油・・・ 揚げ焼きできる量



### 作 り 方

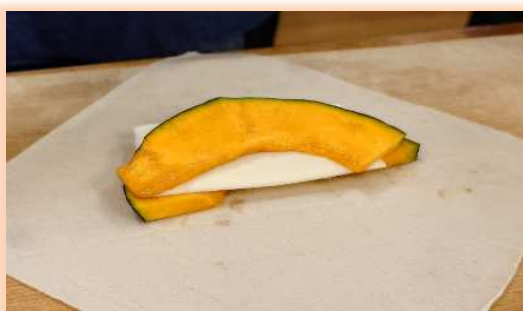
- ① かぼちゃを4分の1にカットし、種を取り、5ミリメートル幅の薄切りにして、塩コショウをする。



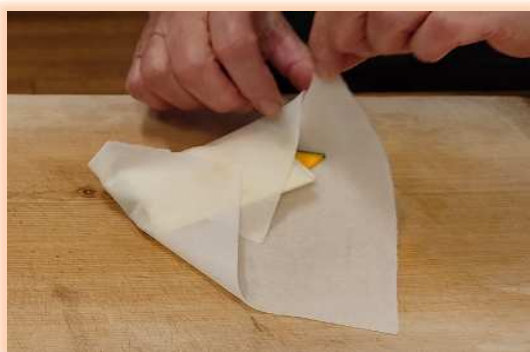
- ② スライスチーズを半分に切る。



- ③ 春巻きの皮に、かぼちゃ、チーズ、かぼちゃ、チーズの順に段重ねにする。  
(かぼちゃ 2枚、スライスチーズ 半分×2枚)



- ④ 春巻きの皮で③を風呂敷包みにする。



- ⑤ 弱火の油できつね色になるまで両面を揚げる。



- ⑥ お好みでカット野菜などと一緒に盛り付ければ完成です♪

