

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。

◆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

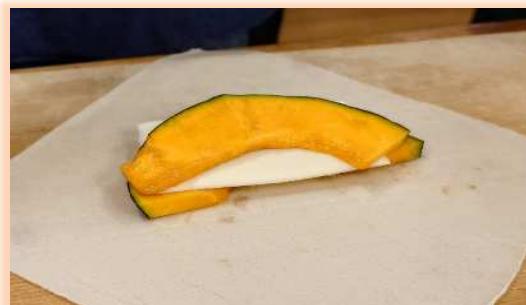
- ① かぼちゃを4分の1にカットし、種を取り、5ミリメートル幅の薄切りにして、塩コショウをする。



- 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♪

