



## 阿波太ねぎの春巻き

### 材 料

	(1人分)	(4人分)
● 阿波太ねぎ	…1/4本	…1本
● 春巻きの皮	…1枚	…4枚
● 塩、こしょう	…各少々	…各少々
● ごま油	…大1/2	…大2
● サラダ油	…大1	…大2
—A—		
薄力粉、水	…各大1	…各大1

### 作り方

- ① 阿波太ねぎの白い部分はみじん切りにし、緑の葉は縦半分に切る。
- ② フライパンにごま油を熱し、①の白い部分をよく炒めて塩、こしょうする。
- ③ 春巻きの皮を半分に切って②を中央に塗り、①の緑の葉をのせて巻き、巻き終わりにAをつける。
- ④ フライパンにサラダ油を熱してころがしながら焼く。

緑の葉を押さえながら  
きつめに巻きます。

