

超簡単！そば春巻き



材料（8本分）

◆ こうしそば	1袋（200g）
◆ 春巻きの皮	8枚
◆ 豚うす切り肉	8枚入り
◆ 切れてるチーズ	8枚
◆ 大葉	8枚
◆ 水溶き小麦粉	適量
◆ 春巻きを揚げる油	適量



My Recipe



①そばを茹でて冷水で洗いよく水気を切っておく。



②春巻きの皮に豚肉、大葉、チーズ、そばの順に重ね、隙間がないようにキッチリ巻く。



③巻き終わりの5cmくらいの部分に、水溶き小麦粉を塗り、糊付けする。



④フライパン又はてんぷら鍋に油を適量入れ、180℃くらいに熱し、揚げる。



⑤両面きつね色になり、お肉に火が通ったら油を切り、お皿に盛りつける。