

春巻き

【 材 料 】

	(4人分)
春巻きの皮 …	4枚
豚肉 …	60g
春雨 …	12g
きくらげ …	4g
人参 …	40g
葱 …	40g
筍 …	40g
油 …	4g
砂糖 …	8g
醤油 …	8g
みりん …	8g
片栗粉 …	適量
油 …	適量



【 作り方 】

- ① 肉は細切り、人参、筍は千切りにする
- ② 葱は小口切り、きくらげはみじん切にする
- ③ 春雨は軟らかく茹で切る
- ④ 油をしいた鍋に豚肉を炒め、人参、筍、きくらげを加え、炒める
- ⑤ 人参等が軟らかくなったら、春雨、葱を加え炒める
- ⑥ ⑤に砂糖、醤油、みりんを加え調味し片栗粉でとろみをつける
- ⑦ 春巻きの皮に⑥をのせて巻き、油で色よく揚げる