

春巻き

【 材 料 】

(1人分)

春巻きの皮	...	20g
豚肉	...	15g
春雨	...	3g
きくらげ	...	1g
人参	...	10g
葱	...	10g
筍	...	10g
油	...	1g
砂糖	...	2g
醤油	...	2g
みりん	...	2g
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 油を敷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、油で揚げる