



***材 料* 4本分 ***

・鮭	150g (切身であれば2切分)	・スライスチーズ	4枚
		・しそ 葉	4枚
・酒	小さじ1 (5g)	・春巻の皮	4枚
・塩・コショウ	適量	・小麦粉	適量
		・油(揚げる用)	適量



作 り 方

1. 鮭は皮と骨を取り、1cm程度の角切りにする。
酒と塩・コショウで下味をつけておく。
2. しそはキッチンペーパーなどで水気をふいておく。
3. 春巻の皮に、しそ、チーズ、鮭をのせて巻き、
水で溶いた小麦粉をぬり、止める。
4. こんがりきつね色になるまで、油で揚げる。