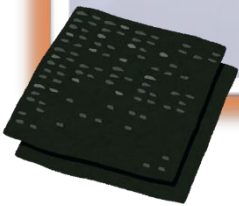




のりと豆腐の春巻き



のりとチーズは相性が◎。

豆腐は、水分をしっかりと切ることによって、いつもと違う食感になり、コクも出ます。

チーズは、溶けないタイプのチーズを使用してください。揚げる時にチーズが溶け出ないように、小さめのサイズにするのがポイントです。

材料(4人分)

・春巻きの皮 18 cm	4枚
〔 ・木綿豆腐 ・塩 ・こしょう ・しょうゆ	1/2丁 (150g)
	少量
	少々
	少々
・焼きのり 1/8切り	4枚
・ハム	2枚
・カットチーズ 10g	4枚
・揚げ油	適量

手順

- ①豆腐は1丁を1/8の短冊状に切り、押して水分をよく切る。
(電子レンジを使用するなら、600Wで1分30秒くらい。)
- ②水切りした豆腐に、下味をして、冷ましておく。
- ③ハムは1/2に切る。
- ④春巻きの皮に豆腐、チーズ、ハム、のりの順に重ねて巻く。
- ⑤表面がカラッと、きつね色になるように揚げる。

春巻きは、巻いてから時間が経つと、皮同士がついていてしまうので、注意してください。

大人向けには、仕上げに「黒こしょうや柚子こしょう」でアクセントをつけるのも、おすすめです。

