

大根春巻き

レシピ提供/かしわや本店 森 昌幸



材料

A	山口大根	B	オイスターソース
	うえだみどり大根		醤油
	戻し干し椎茸		水
	豚ひき肉		酒
	サラダ油		水溶き片栗粉
	ごま油		春巻きの皮

作り方

- 1.Aの材料を千切りにする。
- 2.サラダ油で豚ひき肉を炒める。
3. 2に1を加える。
- 4.酒を入れ沸騰させる。
- 5.さらにBを加え煮詰める。
- 6.水溶き片栗粉で固めにとじる。
- 7.ごま油を加えさます。
- 8.春巻きの皮で、作った具を包む。
- 9.170°Cの油で揚げる。
- 10.盛りつけて完成。