

ライスペーパー揚げ春巻き

ライスペーパーで、ぱりっと春巻き



材料 (4人分)

| | | |
|---------|----|------|
| ライスペーパー | …… | 8枚 |
| 豚薄切り肉 | …… | 50g |
| しょうゆ | …… | 小さじ1 |
| 片栗粉 | …… | 少々 |
| 干し椎茸 | …… | 2枚 |
| もやし | …… | 1/4袋 |
| ピーマン | …… | 1/2個 |
| 春雨 | …… | 30g |
| <A> | | |
| しょうゆ | …… | 大さじ1 |
| 酒 | …… | 大さじ1 |
| 砂糖 | …… | 大さじ1 |
| 片栗粉 | …… | 大さじ1 |
| | | |
| 片栗粉 | …… | 大さじ1 |
| なたね油 | …… | 適量 |

作り方

- 1 干し椎茸は水で戻し、軸をとって薄切りにする。
- 2 豚薄切り肉は、細切りにして、しょうゆと片栗粉をもみこむ。
- 3 ピーマンは細切り、もやしはさっとゆでる。春雨は、袋の表示どおり、ゆでて食べやすい長さに切る。
- 4 フライパンになたね油を適量熱し、2の豚肉を炒める。豚肉の色が変わったら、ピーマン、椎茸をいため、しんなりしたら春雨を入れて炒める。
- 5 4の全体が馴染んだら。しょうゆ、砂糖、酒で調味し、水大さじ1でといた片栗粉を回しかけて、冷ましておく。
- 6 ライスペーパーはさっと水をくぐらせ、キッチンペーパーの上におく。冷めた5を八等分にしておいて包む。片栗粉を大さじ1の水で溶いて、巻き終わりとめる。
- 7 フライパンに少し多めの油を熱し6を揚げ焼きにする。