



# きのこことササミのホワイト春巻

妹尾 怜奈

## 材料・分量(4人分)

バター	40g	きゅうり	1本
薄力粉	大さじ2と1/2	ミニトマト	4個
牛乳	300ml	ヤングコーン	4本
コンソメ	小さじ1と3/5	らっきょう酢	200ml
玉ねぎ	1/2個	春巻の皮	10枚
ささみ	3本	とろけるチーズ(モッツアレラ)	2枚
むきえび(小)	20尾	とろけるチーズ(プロセス)	2枚
しめじ	1パック	とろけるチーズ(パルメザン)	1枚
枝豆	200g(殻あり)	水	大さじ1
ホタテの水煮缶	1/2缶	薄力粉	大さじ1
こしょう	適量	揚げ油	1.3L
		サニーレタス	4枚

## 作り方(時間:60分)

- ① バター半量を溶かし、薄力粉を加え、クリーム状にする。
- ② ①に牛乳、コンソメを入れ、トロトロになるまで加熱する。
- ③ 残りのバターで玉ねぎを炒め、透きとおってきたらささみを加えて炒める。むきえび、茹でたしめじ、からを取った枝豆、ホタテを加え炒め、こしょうをふりかける。
- ④ ②に③を加え、水分がとぶまで加熱し、バットに入れ、氷水のはったバットで冷やす。
- ⑤ (ピクルス作り)きゅうりの皮の一部をピーラーでむく。長さが4等分になるように切り、さらに4等分し棒状にする。トマトは半分に切る。ヤングコーンは水気をきっておく。まとめてビニール袋に入れ、らっきょう酢を注ぐ。冷蔵庫または氷水で冷やしておく。
- ⑥ 春巻の皮に④と半分に切ったとろけるチーズを入れ巻き、水溶き薄力粉でとめる。
- ⑦ 油でサッと揚げて、サニーレタスをしいたお皿に盛り付ける。⑤を添えて完成。

## セールスポイント

色々な食感を味わえるように具は大きめにカットしました。

3種のチーズで味に変化をつけました。

箸休めにピクルスを添えました。