



納豆春巻き



<材料> 4本分

	春巻きの皮	4枚
	スライスチーズ	2枚
A	ひきわり納豆	1P
	葉ねぎ	お好みで
	しょうゆ	小さじ1/3
	ごま油	少々
B	小麦粉	小さじ1/2
	水	小さじ2

(作り方)

- ① スライスチーズを半分に切り、春巻きの上に置く。
- ② Aを混ぜ合わせ、①の上にのせる。
- ③ Bを混ぜ合わせ、水溶き小麦粉を作る。
- ④ ②を巻き、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめる。
- ⑤ 160℃に熱した油で、きつね色になるまで揚げる。