

## レシピ: アジの梅しそ春巻き



cooking photo



## アジの梅しそ春巻き

メイン料理

### 材料 (2人分)

真アジ(お刺身用)	120g	
エリンギ	36g	(約1本)
梅干し	12g	
春巻きの皮	8枚	
しその葉	8枚	
小麦粉	2g	
水	2cc	(小さじ1/2弱)
サラダ油	適宜	
サニーレタス	40g	(2~3枚)

### 作り方

#### 【下準備】

- ①お刺身用アジは、そぎ切りにする。
- ②エリンギは細切りにする。
- ③梅は種をとって、包丁でたたく。
- ④①~③で準備した材料を8つに分ける。
- ⑤サニーレタスを食べやすい大きさにちぎっておく。

#### [作り方]

- ①春巻きの皮を広げて、しその葉・アジ・エリンギ・梅を乗せて、包み込む。
- ②薄どき小麦粉を糊にして、はしを止める。
- ③小さめのフライパンに油を5mmほど入れ、180℃に熱し、春巻きをキツネ色になるまで揚げる。
- ④器に、サニーレタスと一緒に盛り付ける。