

鍵庄 レシピ 12



のり春巻き

材料 4人分

- ①焼のり 全形2枚 4つ切りにする
- ②生春巻きの皮 8枚
- ③桜えび 1/2カップ
- ④ねぎ 1本
- ⑤揚げ油 適量

作り方

生春巻きの皮を水でもどし、乾いたフキンの上に置く。春巻きの皮に焼のり、桜えび、ねぎの順に乗せ、きっちりと巻く。

170℃に熱した揚げ油でカリッと揚げる。



このレシピで使った商品



焼のり