

# 水菜の油揚げ巻き



## 材料（4人分）

水菜	…	2〜3束（100g）
塩	…	ひとつまみ
油揚げ	…	2枚
片栗粉	…	大さじ2
サラダ油	…	大さじ2
ごま油	…	大さじ1
ショウガ	…	1片
A 酢	…	大さじ2
砂糖	…	大さじ2
しょう油	…	大さじ1
豆板醤	…	小さじ1/2

## 作り方

- 1) 水菜はひとつまみの塩を入れた熱湯をかけ、水気を切っておく。
- 2) 油揚げは熱湯をかけて油抜きする。油揚げの上に麺棒を置いてコロコロと転がし、端を包丁で切り落として開く。
- 3) ②の油揚げの内側を下にしてまな板に置き、上に①の水菜を載せて巻く。全体的に片栗粉をまぶし、サラダ油をひいたフライパンで焼く。
- 4) 焼き色が付いたらごま油を回しかけて香り付けし、Aとすりおろしたショウガを混ぜ合わせたタレを絡めたらできあがり。



ワンポイント!

油揚げと水菜で手軽に作れるよ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

