

# 白菜春巻き



## 材料(10本分)

|         |         |
|---------|---------|
| 白菜      | … 1/4 玉 |
| 塩       | … ひとつまみ |
| 薄切りベーコン | … 5 枚   |
| カレー粉    | … 大さじ 1 |
| 春巻きの皮   | … 10 枚  |
| とろけるチーズ | … 5 枚   |
| サラダ油    | … 大さじ 5 |

## 作り方

- 1) 白菜を千切りにする。塩ひとつまみを入れて揉み込み、水をしっかり切っておく。
- 2) ベーコンを 1 cm 幅に切り、カレー粉とともに①に加え、混ぜ合わせる。
- 3) 春巻きの皮の上に、半分に切ったとろけるチーズと②をのせて巻く。
- 4) フライパンにサラダ油を入れ、キツネ色になるまで揚げ焼きしたらできあがり。



色鮮やかで食感が楽しい一品♪

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!!

