



<材料> 10本分

豚ひき肉	200g
春雨	30g
しいたけ	3個(約30g)
たけのこ(水煮)	60g
ニラ	1/2束(約50g)
ごま油	適量
塩	少々
オイスターソース	大さじ1
片栗粉	大さじ1
(同量の水で溶く)	
春巻きの皮	10枚
小麦粉	適量
水	適量
揚げ油	適量

(作り方)

- ① 春雨は水で戻さず、そのまま3cmくらいに切る。
- ② しいたけはスライス、たけのこは3cmの長さの棒状、ニラも3cmくらいに切る。
- ③ 熱したフライパンにごま油を入れ、豚ひき肉、しいたけ、たけのこ、春雨、ニラの順に加えながら炒め合わせる。
- ④ ニラがしんなりしたら、塩、オイスターソースで味付けし、水で溶いた片栗粉を加えとろみをつける。
- ⑤ ④をバットに広げて完全に冷まし、10等分にする。
- ⑥ 春巻きの皮の中央に⑤を置き、手前、左右、奥の順に包む。
- ⑦ 小麦粉を水で溶き、のりを作る。巻き終わりに塗って閉じる。
- ⑧ ⑦を170℃の油できつね色になるまで揚げる。