



# 白身魚と大葉のチーズ春巻き



<材料> 子ども4人分

白身魚 4切 (1切約30g)

塩 少々

大葉 4枚

切れてるチーズ 4枚

春巻きの皮 4枚

A [ 小麦粉 小さじ1  
水 大さじ1  
揚げ油 適量

(作り方)

- ① 白身魚に塩を振り、水気が出てきたら、キッチンペーパーで拭き取る。
- ② 春巻きの皮に大葉、白身魚、チーズの順に置いて巻く。
- ③ 巻き終わりを、Aの水溶き小麦粉で止める。
- ④ 160℃～170℃の油で、魚に火が通るまでじっくり揚げる。

※魚は鯛やずきなどの白身魚がおいしいです。

魚の厚さは薄い方が、火の通りが早いです。

チーズはピザ用チーズでも良いです。