

谷瀬の丸太

北葛城郡広陵町 元根 範子

調理時間
20分



材料(4人分)

エリンギ・・・小ぶり5~6本
ベーコン(ブロック)・・・30~40g
奈良漬け・・・40g
スライスチーズ・・・8枚
(ピザ用チーズでも可)
春巻きの皮・・・8枚
揚げ油・・・適量
塩・・・適量

作り方

- ① エリンギは縦に2~3つに手でさき、5cmの長さにそろえる。ベーコンは5mm角で5cmの拍子木切りにする。奈良漬けは5cmの長さにスライスする。
- ② ①を合わせさっと炒める。
- ③ 春巻きの皮にスライスチーズをのせ、②をのせて巻く。巻き終わりは、小麦粉を水で練ったものを塗って閉じる。
※丸太をイメージしながら、くるくる巻くとよい。
- ④ 180℃の油で、色が付くまで揚げる。
塩をふっていただく。

※春巻の皮がやぶれるとチーズが溶け出すのでやぶれないようにきっちりのりをつける。



エリンギ