



## 葉玉入り春巻き

### 材料・分量（4人分）

- 春巻きの皮 8枚
- A
- 葉玉ねぎ 1本半
- かつおの刺身 8~12枚
- とろけるスライスチーズ 4枚
- B
- 葉玉ねぎ 1本半
- 片栗粉 適量
- じゃがいも 大1個
- ハム 4枚
- とろけるスライスチーズ 4枚

### 作り方

#### A、B共通の下準備

葉玉ねぎは、白い部分は縦半分に切り、葉の部分とともに6cmの長さに切る

小麦粉と同量の水で溶くのりを作っておく

#### A

- 1 春巻きの皮の1/3手前に葉玉ねぎ、かつおの刺身、チーズを置いて巻き、小麦粉ののりでもめる
- 2 油で揚げて4等分に切る

#### B

- 1 じゃがいもは皮をむき千切りにし、水にさらし水気を切ってから片栗粉をふる  
ハムも千切りにする
- 2 春巻きの皮の1/3手前に葉玉ねぎ、じゃがいもハム、チーズを置いて巻き、小麦粉ののりでもめる
- 2 油で揚げて4等分に切る

### セールスポイント

葉玉ねぎは和風、洋風の料理に合い、火をとおすと甘くなります