

# キャベツとじゃこの春巻き



<材料> 子ども4人分

キャベツ	葉2枚(約80g)
塩	少々
大葉	2枚
ちりめんじゃこ	10g
ピザ用チーズ	20g
春巻きの皮	2枚
揚げ油	適量
水溶き小麦粉	

A	[	小麦粉	小さじ1
		水	小さじ1

(作り方)

- ① キャベツは千切りにして塩をふり、水気が出たら絞る。大葉も千切りにしておく。
- ② ①にちりめんじゃこピザ用チーズを入れ、混ぜる。
- ③ 春巻きの皮に②を乗せて巻く。
- ④ 巻き終わりにA(水溶き小麦粉)をつけてとめる。
- ⑤ 160℃の油で揚げる。