

# ししゃものチーズ春巻き

## 材料 (8本分)

- ・ ししゃも 8本
- ・ ピザチーズ 80g
- ・ 春巻きの皮 4枚
- ・ 揚げ油 適量
- ・ 小麦粉 少々

## 作り方

- ①春巻きの皮は半分に切る。
- ②春巻きの皮の上に、ししゃもをのせ、さらにピザチーズをのせ、しっかりと包む。包み終わりは、水溶き小麦粉をつける。
- ③フライパンに多めの油を入れ、両面をカリッと揚げ焼きにする。

\*大葉をいれてもおいしいです。