



新茶香る揚げ春巻

* 材料 * 12本分

春巻きの皮……………3枚

中身

鶏ひき肉……………100g

ゆでたけのこ……………50g

アスパラガス……………50g

おろししょうが……………1/2かけ

塩……………少々

片栗粉……………大さじ1/2

薄力粉、水……………各大さじ1

新茶葉、塩……各少々

* 作り方 *

① 春巻きの皮を4等分する。

② ゆでたけのことアスパラガスをそれぞれ1cm幅に切る。

③ ボウルに②と鶏ひき肉、調味料を入れ、粘りと弾力が出るまで混ぜる。



④ 春巻きの皮の向こう3方向に水溶き小麦粉をしっかりぬり、手前に③をのせ、巻く。



⑤ 中弱火の揚げ鍋に入れた春巻きをゆっくりゆすりながら、全体に油がかかるよう両面を4~5分ほど揚げる。



⑥ 細かくした新茶葉に少々塩を加えたものと、レモンを添える。