

## はなっこりーのあげ巻



### 材 料(4人分) ]

- ・油揚げ . . . . . 4枚
- ・ニンジン . . . . . 1本
- ・はなっこりー . . . . . 100g
- ・春雨 . . . . . 30g
- ・とろけるチーズ . . . . . 4枚
- ・マヨネーズ . . . . . 大さじ3
- ・めんつゆ . . . . . 大さじ2
- ・らっきょう漬 . . . . . 10~20粒
- ・小麦粉 . . . . . 適量

### 【作 り 方】

- ① 油揚げは開いて正方形にする。
- ② 人参は1cm角の棒状にして水から茹で、途中はなっこりーも入れて茹であげる。春雨も茹でておく。
- ③ ①の油揚げに、②の人参、はなっこりー、春雨と、その上にとろけるチーズを半分にさいて並べてのせ、油揚げを巻く。巻き終わりに水溶き小麦粉をぬっておく。
- ④ フライパンに③の巻き終わりを下にして焼く。転がしてまわりに焼色をつける。
- ⑤ らっきょうをみじん切りにして、マヨネーズ、めんつゆと混ぜる。
- ⑥ ④を切り分け⑤をかける。