

# トマトとクリームチーズの春巻き



## 材 料(10本分)

- ・ トマト . . . . . 100 g
- ・ クリームチーズ . . . . . 200 g
- ・ 春巻きの皮 . . . . . 10枚
- ・ 粉砂糖 . . . . . 少々

## 作り方

- ① トマトは横に半分に切り、中の種とゼリーの部分をスプーンでかき出す。
- ② 果肉を適当な大きさに切る。
- ③ 春巻きの皮を広げ、②のトマトとクリームチーズをのせる。
- ④ 皮を巻き、200℃のオーブンで15～20分焼く。
- ⑤ 仕上げに粉砂糖をふる。

## レシピ提供者からのアドバイス

- ・ 皮は焼く直前に巻いてください。
- ・ クリームチーズはトマト全体にかかるようにのせてください。

レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 江越 律子 氏