



ニムラサラダスナップエンドウの春巻き



材料: 20本分

ニムラサラダスナップエンドウ 20本

エビ 10尾

細切りチーズ 80g

春巻きの皮 (19.5 x 19.5cm) 10枚

薄力粉 9g

水 大1

サラダ油 (揚げ用) 適量

塩 少々

コショウ 少々



1. スナップエンドウは筋を取り、約1分塩茹でしたら、冷水で冷やし、水気をきる。



2. エビの殻をむき、半分に切って、背わたを取る。
3. 2を塩とコショウで味付けする。



4. 春巻きの皮を半分に切って長方形にし、くっついて
いる皮を一枚一枚はがす。(皮を20枚にする)
5. 春巻きの皮にスナップエンドウ、エビ、チーズを
おく。



6. 薄力粉を水で溶く。
7. 5を巻いて、巻き終わりと両端に6を付けてとめる。



8. 天ぷら鍋に油を注いで火にかけて、170~180度
まで温まったら、キツネ色になるまで揚げる。