

きのこ肉みそ 春巻き

きのこが美味しい季節です!!

< きのこ肉みそ 材料 >
作りやすい分量 400g分です。

- ・ しいたけ 2パック
- ・ しめじ 3パック
- ・ 豚ひき肉 150g
- ・ しょうが ありおろし
- ・ サラダ油 ・ みそ 大さじ2
- ・ さとう 小さじ2

- ・ 春巻きの皮 4枚
- ・ 水溶き小麦粉
(小麦粉、水各大さじ1)

・ 揚げ油

※ 5日くらい保存可能です。

作り方

1. しいたけとしめじは粗みじん切りにする
2. フライパンに油を熱し、しいたけとしょうがしめじを炒める、しんたよりしてきたら豚ひき肉を加えて、さらに炒める
3. 肉の色が変わったら砂糖、みそを加え水分をとばすように炒めあわせる
4. 春巻きの皮、1枚の角を手前に広げ
手前に、きのこみそをのせ左右を折りにたたんで巻き
巻き終わりに、水溶き小麦粉をつけてとめる
5. 揚げ油を約180℃に熱し巻いた春巻きを揚げたらできあがり

ココまてが
きのこ肉みそ
作り方