

## 5/4 (木) カブト春巻き (YUMIKO さん)

(材料10個分)

春巻きの皮(大)：10枚

[ シュレッドチーズ：大さじ5  
ベーコン：1枚[ マッシュポテト：大さじ5  
明太ばらこ：大さじ2A [ 小ねぎ(小口切り)：小さじ2程  
塩・こしょう：各少々

水溶き小麦粉：適量

(マッシュポテト)

[ ジャガイモ：1～2個

[ マヨネーズ：適量

- ① ベーコンはオーブントースターで焼いて、5等分する。
- ② マッシュポテトを作る。ジャガイモはレンジにかけるか茹でて潰し、マヨネーズを加えて混ぜ合わせる。
- ③ ボウルにAを入れてよく混ぜる。
- ④ まな板に春巻きを一枚広げ、折り紙のカブトを折る要領で春巻きを折り、最後のひと折りの前に、袋の部分にシュレッドチーズと①のベーコンをひと切れ入れて、下の三角の部分を折り込み、形を整えて、閉じ口に水溶き小麦粉を塗り、よく指で接着する。同様にあと4個作る。
- ⑤ 残りの春巻きもカブトに折って、袋の部分に、③を5等分して入れ、④の要領で口を閉じる。同様にあと4個作る。
- ⑥ 揚げ鍋に低温(160℃)で油を熱し、④と⑤を入れて、両面に揚げ色がつくまで揚げる。
- ⑦ ⑥が揚げ上がったら、バットに取って油を切り、器に盛る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。