

# タコと大葉の春巻き



【材料】(2人分)



はるま	かわ	まい
春巻きの皮	2枚	
ゆでだこ	50グラム	
コーン	おお	まい
	大さじ2	
おおば		
大葉	2枚	
ピザ用チーズ	しょうしう	少々
あ	あぶら	てきりょう
揚げ油		適量

- ① たこを小さく切る。
- ② フライパンでたこを先に炒め、コーンを加えてさらに炒める。
- ③ 炒めた具を別の容器に入れて冷ます。
- ④ 春巻きの皮をひし形に置き、大葉を敷いた上に具をのせ、さらにチーズをちらして巻く。
- ⑤ フライパンに多めの油を入れて熱し、春巻きがきつね色になるまで揚げ焼きにする。

しょくいく  
食用レバコンテスト 応募304通の中から選ばれました。

