

稲荷巻き

お弁当のおかずやお酒の肴に便利です

材料

味付け稲荷揚げ

大葉（青シソ）

スライスチーズ

きゅうり（5センチ長さのマッチ棒大に切る）

甘酢しょうが（小さくちぎる） 各適

量

- ①市販の味付け稲荷揚げはかるく汁を絞って、両側に包丁を入れて開きます。
- ②開いた油揚げの上にシソ・スライスチーズ・きゅうり・甘酢しょうがを乗せて端からくるくると巻きます。
- ③爪楊枝で2カ所を止め、半分に切ります。

※ミョウガの千切り・海苔・ハム・千切りたくあん・卵焼きなどお好みの具をまいてみても良いでしょう。



Uchu・Uchu
料理セミナー