



※写真はイメージです

ビールにもハイボールにもぴったり

## あじのチーズ春巻き～バジル風味～

### 材 料 (2人分)

あじ刺身用	2尾
スライスチーズ	2枚
バジル	4枚
春巻きの皮	4枚
粒マスタード	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
小麦粉	大さじ1/2
揚げ油	適量

### 作り方

1. あじが冊の場合は食べやすいようにひと口サイズに斜めに削ぎ切りにする。
2. 粒マスタードとしょうゆを混ぜ、あじを加えて下味をつける。
3. 春巻きの皮に、半分に切ったスライスチーズと、4等分にした2とバジルをのせてしっかりと巻く。
4. 3の巻き終わりを同量の水で溶いた小麦粉をのりにして留める。
5. 180℃に熱した揚げ油で4がこんがりときつね色になるまで揚げ、食べやすい大きさに切って器に盛り付ける。