

中華屋さんみたいな春巻き

材料

春巻きの皮 12 枚
豚肉(コマでもミンチでも)150g にんじん 5cm
ニラ 1/2 束 ピーマン 1~2 個 もやし 1/2 袋
しいたけ(干しがオススメ。生でも○)3 個 水煮たけのこ適量
春雨 30g
■水(干し椎茸の戻し汁)大さじ 6 味覇(中華だし) 小さじ 1
~2
オイスターソース 小さじ 1~2 醤油 みりん各小さじ 1
ごま油 適量 とろみ用水溶き片栗粉適量



作り方

-  春雨は戻し、野菜は全て千切りに！
-  調味料は合わせておきます。
ごま油を熱したら、肉から炒め、人参など火の通りにくいものから炒めます。
- あらかじめ合わせておいた調味料を加え、ざっと合わせたら水溶き片栗粉でとろみをつけます。
-  具は冷ましておきましょう。
- 春巻きの皮をひし形◆に広げ、下半分に具材を乗せる。
- 上方向に一度巻いたら、左右を中央に向けて 折り、もうひと巻きしたら片栗粉でノリ付け する。
- サラダ油でキツネ色になるまで揚げる。