

# ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

## 春菊のチーズ春巻き

### ■材料(2人分)

春菊 1/2束

春巻きの皮 4枚

じゃこ 40g

スライスチーズ 40g

なめたけ(ビンのもの) 小さじ1×4

焼き海苔 1枚

### ■作り方

1、春巻きの皮の中に、焼きのりで巻いたじゃこ、スライスチーズ、春菊、なめたけを巻いたものを入れ、巻いて巻き終わりは水溶き片栗粉をつけてとめる。

2、160℃の油で3分ほど揚げて完成です。

### ポイント

春菊が生なので、低温の油でゆっくり揚げるのがポイントです。

春菊は灰汁が多いと思われがちですが、あくの成分は少ないので生で食べることもできます。