

ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

まっしろロイシーコーンのチーズ春巻き

■材料(2人分)

ロイシーコーン 1本
赤パプリカ 1/4個
枝豆 50g
春巻きの皮 6枚
スライスチーズ(なければピザ用チーズ) 6枚
小麦粉・水 少々
油 適量

■作り方

1. ロイシーコーンを半分に切り、包丁で実をそぎ落とす。
2. 枝豆は莢からとり、パプリカはどうもろこしと同じ大きさにカットし、①と合わせる。
3. 春巻きの皮にチーズをひき、②の 1/6 分をのせて巻きます。水で溶いた小麦粉を皮の端にぬってとじます。
4. 約 180 度に熱した油に合わせ目を下にした春巻きをいれ、キツネ色になるまで揚げます。
5. サラダをのせたお皿にのせて、お好みでお塩をかけてお召し上がりください。

■ポイント

※中の具が余った場合は、スープの具材にしてもいいです。その時にそぎ落として残った芯も一緒に煮込んでください。芯は繊維質が多いですが、うまみをたっぷり蓄えています。煮て味を出しきった後に取り出してくださいね。