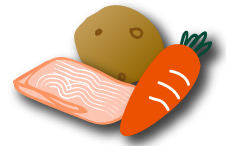




オージービーフの春巻き

## 材料



オージー・ビーフ (薄切り)	200g
サラダ油	大さじ1
長芋(細切り)	100g
ねぎ(千切り)	30g
～ A ～	
テンメンジャン	小さじ1/2
こしょう・塩	少々
酒・しょうゆ・ゴマ油	大さじ1/2
片栗粉	小さじ1
春巻きの皮	4枚
サニーレタス	4枚
花椒塩	適量
水溶き小麦	適量


 作り方

1. フライパンを油で温め、細切りにしたオージー・ビーフと A を絡めて炒めて冷ましておく。
2. 春巻きの皮に、1 と長芋、ねぎを包み揚げる。(170℃—3分)
3. 器にサニーレタスを敷き、その上に 2 を置く。横に花椒塩を添える。

## ☆ポイント

- 春巻きは低温で揚げることで、中身がふっくらと仕上がります。