

## ネギのスティック春巻き



### 材 料（10本分）

ネギの青い部分・・・適量  
春巻きの皮・・・5枚  
チーズ

---

### 下 準 備

- ・小麦粉を水で溶いたものを作っておく。
- ・春巻きの皮は対角線に切って三角にしておく。

### 作 り 方

- 1) ネギの青いところを斜めにごく細かく(2mmくらい)切る。
- 2) ネギを春巻きの皮の底辺あたりに置いて棒状に切ったチーズをのせて巻き、水で溶いた小麦粉で塗り止める。
- 3) フライパンに1~2cm程度の油を入れ、適温になったら春巻きを入れてキツネ色になるまで揚げる。

\*お好みでからし醤油をつけてお召し上がりください。