



洋風春巻き



<材料:4人分>

春巻きの皮	8枚	
キャベツ	160g	
もやし	140g	
カニかまぼこ	8本	
小麦粉	適量	A
水	適量	B
マヨネーズ	適量	
ケチャップ	適量	

<<作り方>>

- ①キャベツは千切りにする。
- ②Aは合わせておく。
- ③春巻きの皮を広げ、①のキャベツ、もやし、カニかまぼこを1本のせ、巻く。
- ④巻き目の最後を、合わせたAでとめる。
- ⑤温めておいた油で、④をカリッとなるまで揚げる。



