

# クロメ春巻き



## 材料 4人分

クロメ 100g  
白菜 1/4個  
白ねぎ 1本  
生姜 1片  
春巻きの皮 20枚

酒 大さじ2  
しょうゆ 大さじ2  
砂糖 小さじ2  
中華スープ 150cc } ④

たまり醤油 大さじ1/2  
ごま油 大さじ1  
水溶き片栗粉 大さじ4~5  
揚げ油 適宜



## 作り方

- ① クロメは細かく刻む。白菜は千切り、白ねぎは斜め薄切り、生姜はみじん切りにしておく。
- ② 中華鍋に油を大さじ1（分量外）入れ、生姜を入れて火をつける。
- ③ 生姜の香りが立ってきたら、クロメ・白菜を入れ炒める。全体に火がまわったら白ねぎを入れ炒める。
- ④ ③に④を入れ、1~2分炊いたら味をみてたまり醤油を入れる。
- ⑤ 水溶き片栗粉を入れ、少し固めにとろみをつける。最後にごま油を入れ全体を混ぜて火からおろす。
- ⑥ バットに具を広げ冷ます。
- ⑦ 春巻きの皮に具をのせ、中身が出ないように巻いていく。
- ⑧ 油を160℃程に温め、全体がきつね色になるまで揚げる。
- ⑨ 皿に盛り付け出来上がり。