

たらこが美味しい春巻き

- ・大根はなるべく細い千切りにする。ほうれん草はかために茹でる。
- ・春巻きの皮に手前から、たらこ・ほうれん草・大根・スライスチーズ 1/2 を乗せて包み揚げる。
- ・斜めにカットして完成！

○ポイント○

皮に乗せる順番は違っていても OK。たらこを端にすると断面の色が綺麗です。

たらこの塩味で何も付けなくても食べられますが、お好みで辛子醤油をつけても合います。

※この文章は投稿者からいただいた内容を元に、区政推進課が作成しています。