

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 春巻きの皮：8枚
- 海老：8尾
- パプリカ（赤/黄/緑）：各1個
- もやし：100g
- にんじん：1本
- 塩・こしょう：適量
- 片栗粉：適量

作り方

1. パプリカとにんじんは細切りに、海老は背ワタを取り除く。
2. フライパンで海老と野菜を炒め、塩こしょうで味を調える。
3. 春巻きの皮に2の具材を包み込み、片栗粉で閉じる。
4. 180度の油できつね色になるまで揚げる。