

かぼちゃの春巻き

材料 (4人分)

春巻きの皮	4枚
かぼちゃ	1/8個
ベーコン	2枚
揚げ油	適量



作り方

- ①かぼちゃは種を覗いて一口大に切り、耐熱性の皿に並べ、ラップをして電子レンジで加熱する。
- ②かぼちゃは熱いうちにフォークなどでつぶす。ベーコンは細切りにしてフライパンで炒め、かぼちゃと混ぜて8等分して丸める。
- ③春巻きの皮は半分の三角に切り、中央にかぼちゃをのせて、くるくると巻く。
三角形の先端に小麦粉を水で溶いたのりをつけ、端をとめる。
- ④揚げ油を熱し、中温できつね色になるまで揚げる。