

3

カレー春巻き

食べきり
ポイント
(工夫した点)

残り物のカレーにチーズとキャベツの干切りを入れて味をかえた。

おいしさポイント

キャベツの干切りであたらしい食感(シャキシャキ、サクサク)をプラスした。

エピソード(考案のきっかけ)

カレーが残っていたのでアレンジして食べきろうとした。



【材料・分量】 (1人分)

- ・ 残りのカレー 40 g
- ・ キャベツ 10 g
- ・ チーズ 10 g
- ・ ウィンナー 2本
- ・ 春巻きの皮 2枚
- ・ 小麦粉 3 g
- ・ 揚げ油 適量

【作り方】 (20分)

1. キャベツを干切りにする。
2. 春巻きの皮にキャベツとカレーとチーズとウィンナーをのせる。
3. 2をたたんで最後に小麦粉に水を加えたもので止める。
4. 170℃に熱した油でからりと揚げる。