



せり春巻き

【材料／10本分】

せり	1束(100g)
チーズ	100g
春巻きの皮	10枚
サラダ油	適量
小麦粉	適量

<調理のコツ>

せりの水分が多いとべちゃっとした仕上がりになるので水分はよく絞り

春巻きの皮でせりと
チーズを巻いて揚げる
簡単レシピ♪

せりが苦手という方でも
おいしくいただけます！

【作り方】

- ① せりはよく洗い、根っこを切り落としてたっぷりのお湯で茹でる。
- ② 茹でたせりはざるにあけて冷まし、水気をよく絞って、1cmに刻む。
- ③ 刻んだせりとチーズを和えて、適量を取り、春巻きの皮で巻く。小麦粉を水で溶いたものをのり代わりにして皮と皮を接着する。
- ④ 巻いた春巻きを多めの油（深さ2cm程度）で両面キツネ色になるまで揚げる。

☆春巻きの皮の代わりに餃子の皮で包んで揚げてもおいしくいただけます。