

小松菜ピザ風春巻き

材料（4人分）

オリーブオイル	小さじ 1
にんにく	1/2 かけ
ベーコン	50 g
たまねぎ	1/2 個
小松菜	1/2 わ
ピザソース	100 g
トマトケチャップ	大さじ 1
カレー粉	小さじ 1/2
スライスチーズ	1 枚
春巻きの皮	4 枚
小麦粉	少々

作り方

- ①小松菜はゆでて 1 cm幅に切り、しぼっておく
- ②にんにくはみじん切り、ベーコンは細切り、たまねぎは短い薄切り、チーズは細長く 1/4 に切る
- ③オリーブオイルでにんにくを炒めて香りを出し、ベーコン、玉ねぎをよく炒める
- ④調味料を加えて炒め、小松菜を加えて味を調える
- ⑤皿に広げて、粗熱を取る
- ⑥春巻きの皮で具とチーズを巻き、小麦粉を水で溶いたのりでとめる
- ⑦180 度の油で、きつね色になるまで揚げる

