



鮭とチーズのカリカリ春巻き

419kcal / 調理時間20分

[材料 4人分]

生鮭 (切り身)	2切れ
青じその葉	8枚
とろけるチーズ	適量
春巻きの皮	8枚
水溶き小麦粉	適量
サラダ油	適量

レモンドレッシング	
レモン汁	大さじ2
オリーブ油	大さじ4
砂糖	小さじ1
塩・こしょう	適量
パゼリ (みじん切り)	小さじ1

[作り方]

1. 鮭を幅1cmの棒状に切る。
2. 春巻きの皮に青じそを1枚敷き、鮭とチーズをのせる。
3. 皮の周囲に水溶き小麦粉をぬり、2の具を巻き込む。
4. 3を170℃のサラダ油で揚げ、皮がきつね色になったら取り出して油をきり、器に盛り付ける。
5. Aを混ぜ合わせたレモンドレッシングを添える。