

ほたるいかの春巻



材料（4人前）

ゆでほたるいか	20匹	小麦粉	少々
しその葉	10枚	サラダ油	適量
長いも	7～8cm		
春巻の皮	4枚		

作り方

- 1) ほたるいかの目玉を取り除く。
- 2) 長いもは皮をむき、短冊に切る。
- 3) 春巻の皮をひろげてしその葉を2枚並べてその上に1)と2)をのせて巻き、水で溶いた小麦粉で止める。
- 4) サラダ油を熱し、3)をカラッと揚げる。