

ちびっ子も大好き♪はたはた洋風春巻き



材料 (4 人前)

はたはたの干物	8 尾
春巻きの皮	8 枚
粉末マッシュポテト	50g
お湯 (熱湯)	200cc
卵	2 個
大葉	8 枚
マヨネーズ	大さじ 3
小麦粉	適量
油	適量

- 1 はたはたはクッキングシートを敷いたフライパンで焼いて身をほぐしておきます。
- 2 卵は固茹でにしたら、黄身にマヨネーズをまぜてクリーム状にし、みじん切りした白身を混ぜます。
- 3 粉末マッシュポテトにお湯をまぜて戻します。
- 4 春巻きの皮に大葉→マッシュポテト→マヨ卵→はたはた、の順に乗せて包みます。水溶き片栗粉で最後はとじます。
- 5 油でサクサクに揚げたら完成です♪