

水分が少なく、型崩れしない・油はねが少ない

『はらからもめん豆腐』だからできる

お豆腐の簡単春巻き



3～4人分

お豆腐を適度の大きさに切り、カニかま・青じそと一緒に春巻ききの皮で巻くだけ！
あとは、サラダ油で揚げただけです。

材料【春巻き用】
豆腐 100g
めん 100g
もめん 100g
ら皮 100g
かのま 100g
らきそ 100g
は巻じ 100g
【春青カ塩コサポ】
う油 少々
よダ 少々
しラン 少々
酢 少々

丁枝 100g
枝 100g
量 少々
々 少々
々 少々
量 少々

『はらから豆腐』のかんたんレシピ

お豆腐のかんたん春巻き



塩・胡椒を
かけます

(一)



カニかま・
青じそ・お
豆腐を春巻
きの皮で包
みます

(二)



サラダ油で
揚げます

(三)



ポン酢でいただくと
一層美味しくなり
ます

盛り付けて完成



詳しい映像での作り方は

長野はらから

検索

<http://mitto.jp/nagano-harakara/>

簡単レシピへ

株式会社ミット
〒391-0005 茅野市仲町12-16
tel 0266-73-8731 fax 0266-73-8730