

## サワラとセロリの春巻き

材料	分量 (4人分)	作り方
サワラの切り身	2枚 (200g)	<p>① のり用の小麦粉と水を混ぜておく。</p> <p>② セロリの葉は軸ごと6cmに切る。</p> <p>サワラの切り身は、骨があれば外して半分に切り、さらに棒状になるよに半分に切る。バットに入れて塩・酒・こしょうを軽くもみ込み、片栗粉をまぶしつける。</p> <p>③ 春巻きの皮をひし形に置く。中心よりも少し手前にセロリとサワラの切り身を横向きに置く。</p> <p>④ 皮の手前を折上げて左右に折りたたむ。隙間ができないように巻き上げ、上端の縁にのりを塗りとめる。</p> <p>⑤ 揚げ油を160°Cに熱し、一度揚げて取り出す。180°Cに火を強め再度揚げる。</p> <p>⑥ 春巻きを半分に切り、カレー粉と塩を同量ずつ混ぜ添える。</p>
セロリの葉	40g	
春巻きの皮	8枚	
塩	小1/4	
酒	小2	
こしょう	少々	
片栗粉	小1/4	
<b>【のり】</b>		
☆小麦粉	小1	
☆水	小1	
カレー粉	適量	
塩	適量	