

## エビとえのきの春巻き

材料	分量（4人分）	作り方
エビ	200g	<p>① エビは殻、背ワタを除き、☆をもみ込んでから水で洗い、水気を拭く。</p> <p>② エビの1/3の量を1cmのぶつ切りにし、残りは包丁で細かく叩く。</p> <p>③ えのきは石づきを2cmほど落として、長さを3等分にし、根元の方はほぐしておく。</p> <p>④ ボールにエビ、えのき、★を入れてよくこねる。</p> <p>⑤ 具を6等分にし、春巻きの皮の半分よりもやや手前に大葉を敷き、具を平らに置く。</p> <p>手前から一度折り、両端を折り、もう一度手前から折りたたみ、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめる。</p> <p>⑥ 油を熱し、中温でときどき返しながらか、全体がカラッとこんがり色づくまで揚げる。</p> <p>⑦ 酢醤油を作り、つけて食べる。</p>
えのき	100g	
大葉	大6枚	
★酒	小1	
★しょう油	小1と1/2	
★ごま油	小1/2	
★片栗粉	小1	
★ニンニク	1片	
春巻きの皮	6枚	
☆片栗粉	小2	
水溶き小麦粉	少々	
サラダ油	適量	
酢醤油	適量	