

ホタテクリーム春巻き

使用した指定食材 ホタテ



材 料 (4人分)

- ・ 帆立 16玉
- ・ まいたけ 1袋
- ・ 玉ねぎ 4分の1個
- ・ 春巻きの皮 8枚
- ・ 牛乳 200cc
- ・ バター 40g
- ・ 片栗粉 大さじ3
- ・ 鶏がらスープの素 小さじ1
- ・ 揚げ油 適量
- ・ 塩、こしょう 各少々
- ・ パセリ (飾り用)



調理時間 40分

1. 帆立は4つ切り、玉ねぎは薄くスライスし、まいたけはみじん切りにする。
2. フライパンでバターを温め、玉ねぎ、まいたけの順に入れていく。
3. まいたけがしんなりしたら帆立を入れかるく炒め、牛乳、鶏がらスープの素、塩、こしょうで味付する。
4. 水溶き片栗粉でとろみをしっかりつける。冷蔵庫で冷やし固める。
5. 春巻きの皮で4を巻き、180℃の油できつね色に揚げる。お皿に盛って完成。