

食品ロス削減レシピ⑥

ポテトサラダを春巻きに！

□ 材料(2人分)

ポテトサラダ	余った分
春巻きの皮	3枚
小麦粉	適量
ケチャップ	適量
油	適量



□ 作り方

- ①春巻きの皮を3等分に細長く切る。
- ②切った細長の皮にポテトサラダを三角形になるように折りたたむ。
- ③小麦粉を水で溶き、春巻きの巻き終わりに、のり付けをしてくっつける。
- ④フライパンに油をひいて、春巻きを揚げ焼きし、きつね色の焦げ目がついたら完成。ケチャップにつけて食べると美味しいです。

□ ポイント

- ・春巻きの皮1枚で3つの春巻きが作れます。(もちろん切らずに普通に巻いてもOKです。)
- ・スライスチーズや大葉など好みの味にアレンジOK。
- ・揚げるのではなく、少量の油で揚げ焼きにすることで時短&エコに。