

# アスパラ春巻き



調理時間: 10分

分量: 6本分

## 材料

- グリーンアスパラガス 6本
- 春巻きの皮 3枚
- パルメザンチーズ 大さじ3
- ◆小麦粉 大さじ1
- ◆水 大さじ1

## ソース

- ○ケチャップ 大さじ1
- ○ウスターソース 大さじ1/2
- ○砂糖 小さじ1
  
- 揚げ油 適量

## 作り方

1. アスパラガスは根元を切り落とし、下から5cm程度かたい皮をピーラーでむく。
2. 春巻きの皮は半分に切る。
3. ◆を合わせてのりを作る。
4. 春巻きの皮の周囲に3を塗る。パルメザンチーズとアスパラを置き、クルクルと巻き付ける。
5. 160℃の油で途中ひっくり返しながらかつ分程度揚げる。
6. ○を合わせソースを作る。

## ワンポイントアドバイス

- ・アスパラガスはしっかりと水分を拭き取りましょう。(油跳ね注意)
- ・細かいアスパラガスは筋が多く固いので、中～太めの物を選びましょう。
- ・揚げ過ぎるとアスパラの食感が悪くなるので太さを見て揚げ時間は調整してください。
- ・今回はカリッと仕上がるハードタイプの春巻きの皮を使用しています。