

レンコン・里芋を使ったテイクアウトメニュー

メニュー名	シャキシャキれんこんの 明太マヨ春巻
応募分類 いずれかに☑	<input checked="" type="checkbox"/> レンコン <input type="checkbox"/> 里芋
使用材料と 必要な分量	・春巻の皮 …… 1枚
	・れんこん …… 100g
	・明太マヨ …… 適量
	・ベーコン …… 8g
	・レタス …… 少量
	・ストップしょう …… 2、3本



料理のおすすめ
ポイントやコツ

材料は全部まとめてボールに入れ、明太マヨネーズで
合せておいて巻くと早い

巻き終りの方を下にしてあげると、ほかほかだよ。

調理の方法と
調理に要する
時間

①れんこんは小さめのサイコロ切り
②ベーコンは細切り

①と②をボールに入れ、明太マヨネーズで合せておく
春巻の皮を広げて中央に合せて材料を置き
春巻の皮を巻く

巻き終わったら油を揚げる

20分くらい