

# ナスのイタリアン春巻き



ケチャップソースとチーズで、ピザ風の味でおいしいです。

ぎょうざの皮で包んで、油をひいて焼くと、おやつとしても食べられます。



安土中学校 1年  
岩瀬 勝一 さん

## ●材料（4人分）

ナス	2本	} A
油	適量	
春巻きの皮	8枚	
ケチャップ	大さじ4	
マヨネーズ	小さじ1/2	
ベーコン	8枚	
スライスチーズ(とろける)	4枚	
水溶き小麦粉	適量	
揚げ油	適量	

## ★工夫したところ・おすすめポイント★

- ・ナスは冷ましてから巻きます。
- ・春巻きの中身が出ないようにしっかり巻きます。

## ●作り方

- ①ナスは、縦に1/4に切り、皮に切り目をつけ、水につける。
- ②フライパンに油をひいて、①を炒め、焦げ目がついたら蓋をして蒸し焼きにする。
- ③春巻きの皮にAをぬり、半分に切ったスライスチーズとベーコン、②を巻く。  
巻き終わりに水溶き小麦粉をぬってとめる。
- ④油で揚げる。