

# 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  
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 } A  
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。