

○優秀賞「鯛の磯チーズ春巻きと伊予かんマーマレードソース」(家族の部)



材料 (4人分)

鯛 (切り身)	300g	塩こしょう	適量	
春巻の皮	8枚	伊予かんマーマレード	} ソース 大さじ2	
のり 全形	1/2枚	マスタード		大さじ2
スライスチーズ (とろけないもの)	4枚	マヨネーズ		大さじ4
		揚げ油	適量	
		水溶き小麦粉	適量	

【作り方】

- ① 春巻の皮を斜めに半分に切る。
- ② 鯛を1～1.5cm幅に長細く切って塩こしょうをふる。
- ③ のりを鯛と同じ大きさに、チーズは4等分にする。
- ④ 春巻きの皮の三角形の底辺の部分にのり、鯛、チーズをのせて巻く。
水溶き小麦粉でのり付けする。
- ⑤ ④をきつね色になるまで揚げる。
- ⑥ ソースの材料を混ぜる。

【アピールポイント】

魚が苦手な娘に「何だったら食べられるかな？」と聞いた時に、真っ先に大好きな「春巻き！」と答えたことで思い付いたレシピです。

より食べやすくする為に伊予かんジャムを使った甘めのソースを添えました。