

【水菜のステック焼き】

材料 4人分

水菜	100g
春巻きの皮	4枚
かにかまぼこ	1袋(4本入)
スライスチーズ	4枚
油	大3
カレーパウダー	少々



作り方

1. 水菜は4等分にし、半分の長さに切る。スライスチーズは1/2に切る。
2. 春巻きの皮に1/2にしたスライスチーズを横に2枚並べ、水菜、かにかまぼこ1本を置き、カレーパウダーを少々ふりかけ、一巻きしたら両端を折りしっかりと巻きあげる。
3. フライパンに少し多めの油を敷き、中火で焼く。2分程焼いたら、裏返し転がしながら約4分焼く。
4. 6~8等分に切り、皿に盛り付ける

JA おきなわ 豊見城支店 提供