



あじの棒ぎょうざ

【材料:4人分】

- 鰻 4匹分
- にら 1/3束
- 長ねぎ 10センチ
- 赤パプリカ 1/2個
- しょうが 1片
- 砂糖 小さじ3/4
- しょうゆ 小さじ2/3
- 塩・こしょう 少々
- 春巻きの皮 8枚
- 片栗粉 適量
- 水 適量
- サラダ油 大さじ1
- 酢・しょうゆ 各適量

④

【作り方】

- ①にら・長ねぎは粗みじん切り、パプリカはみじん切り、しょうがはすりおろす。
- ②ボウルに鰻をたたいたものを入れ、④を順に加えて粘りが出るまでよく練り混ぜ、①を加えて混ぜ合わせる。
- ③春巻きの皮のふちに片栗粉水を少々ぬり、春巻きの皮をたたむ。これを8個作る。※
- ④③でできたものに片栗粉をまぶす。
フライパンにサラダ油を熱して③のとじ目を上にして並べ入れ、強火で焼く。焼き色がついたら裏返し、水を加えてふたをし、水分がなくなるまで中火で蒸し焼きにする。
- ⑤ふたを取って強火で水分をとばし、器に盛る。酢じょうゆを添える。

※

