メンマともやしの春巻き



材料 (7～8個)

もやし	1袋
味付けメンマ	1パック
塩・こしょう	適量
粒状鶏がらスープ	適量
ごま油	適量
片栗粉	小さじ1
春巻きの皮	8枚

作り方

1. 予熱したフライパンに、もやしとメンマ(汁ごと)を入れ、炒める。
2. 塩、こしょう、スープの素で味を調え、片栗粉を加える。仕上げにお好みで胡麻油で風味付けをする。
3. 春巻きの皮を丁寧に1枚ずつはがし、(2)を包む。
4. 両面焼グリルにクッキングプレートを入れ(上火、下火・強)2分予熱する。
5. 包み終わりを下にして(3)を並べ(上火、下火・弱)で2分焼く。焦げ易いので注意しながら焼きましょう。