きのこのチーズ春巻き

調理時間	約10分
カロリー	249kcal

材料	(4人分)
いろいろきのこの炒めもの	200ml
万能ネギ	5本
ピザ用チーズ	大さじ3
ツナ缶	1缶
春巻きの皮	8枚
水溶き小麦粉	適量
揚げ油	適量

作り方

1. 万能ネギは小口切りにし、「いろいろきのこの炒めもの」、ピザ用チーズ、油を切ったツナを混ぜ合わせる。
2. 春巻きの皮で(1)を包み、巻き終わりに水溶き小麦粉をつけて止める。
3. 温度調節スイッチを押して180度に設定しする。こんがりときつね色になるまで揚げる。

和風が簡単に中華風いろいろきのこの炒めものは冷凍保存もできます。