2種の焼き春巻き

Nipponham コラボレシピ

材料 (2人分)

彩りキッチン®ロースハム	3枚
ツナ（油づけ）	1缶
春巻きの皮	3枚
オクラ	3本
しそ	3枚
コチュジャン	適量
マヨネーズ	適量
あら挽き黒こしょう	適量

作り方

1. 春巻きの皮は半分に切っておく。オクラは洗ってヘタを切り落とす。ツナ（油づけ）は油をきり、マヨネーズと合わせてよく混ぜてソースをつくる。
2. (A)と(B)をグリルプレートに並べ、グリルにセットする。
3. グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー６分に設定して点火する。
4. 焼き上がったら好みの大きさに切り、皿に盛り付ける。

(A)オクラ＆ハム

1. 春巻きの皮にロースハムをのせ、コチュジャンを塗りオクラをのせる。周囲を水で湿らせ、端から巻いていく。
2. 巻き終わったら、両端をギュッと押えてとめる。
3. 同じものを３つ作る。

(B)ツナマヨ

1. 春巻きの皮にしそ、(1)のソースをのせ、周囲を水で湿らせ、端から巻いていく。
2. 巻き終わったら、両端をギュッと押えてとめる。
3. 同じものを３つ作る。