

2種の焼き春巻き



NH 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。