

☆賀茂なすの春巻き☆



<ざいりょう 4人分>

- ★ 賀茂なす 1/2 個
- ★ ベーコン 100g
- ★ 春巻きの皮 8枚
- ★ サラダ油 ★ クレイジーソルト（無ければ塩コショウ）
- ★ 小麦粉（水で溶いてノリに使う）

<つくりかた>

- (1) 賀茂なすは縦半分に切り、皮をむき、格子切りにしてクレイジーソルトを少々振っておく。
- (2) 春巻きの皮の上にベーコンと賀茂なすを置き巻いて、巻終わりに小麦粉のノリをつけ油（約 170℃）でキツネ色になるまで揚げる。