

カキのちょこっと巻き

材料（４人分）

カキ１２個、マッシュルーム８個、万能ネギ１２本、チキンブイヨン６０cc、白ワイン６０cc、春巻の皮（ミニサイズ）１２枚
<ホワイトソース>

牛乳３００cc、バター３０g、強力粉３０g、生クリーム６０cc、塩・コショウ適量
<つけ合わせ>

ほうれん草１００g、バター１０g、チキンブイヨン３０cc、塩・コショウ適量
<のり>薄力粉・水、適量



作り方

- カキはザルにとり、軽く水気を切る。マッシュルームは石突をとって薄くスライスする。万能ネギはさっと湯がく。
- 鍋にチキンブイヨン（６０cc）と白ワインを入れ、火にかける。沸騰したらカキを入れ、さっと火を通してザルにとる。残った汁にマッシュルームを入れて煮る。火が通ったら、マッシュルームを取り出し、残り汁を煮詰める。
- ホワイトソースを作る。鍋にバター（３０g）を溶かし、火をかけながら強力粉を入れてまぜる。牛乳を３回くらいに分けて入れ、そのたびにダマができないように混ぜる。途中で生クリームと２の汁を入れて、少々固めになるまでまぜながら煮詰める。塩・コショウで味を整える。
- ホワイトソースにマッシュルーム、カキを入れてまぜ、火から外して粗熱をとる。
- つけ合わせを作る。フライパンにバター（１０g）を溶かし、ほうれん草を炒め、塩・コショウで味つけして、最後にチキンブイヨン（３０cc）を入れ、さっとからめる。
- のり（水で溶いた薄力粉）を用意し、春巻の皮のまわりに円を描くように塗る。小さな小鉢に皮をのせ、真ん中にスプーンでカキ入りのホワイトソースを入れ、茶巾のように包んで万能ネギで口をしぼる。１６０ くらいの油でキツネ色になるまで揚げる。
- 平皿にほうれん草を敷き、その上に春巻を盛りつける。