

春 巻 き

材料（10個分）

豚バラ肉の薄切り40g、タケノコ50g、シイタケ20g、長ネギ1/2本、キャベツ40g、春巻きの皮10枚、日本酒少々、ゴマ油少々、ネギ油少々、片栗粉適量、薄力粉適量、サラダ油適量

<合わせ調味料>

鶏ガラスープ60cc、オイスターソース大さじ1、濃い口醤油大さじ1、グラニュー糖小さじ2、塩少々



作り方

- 1 豚バラ肉は横に3つに切って、細切りにする。タケノコは薄切りにしてから、細切り。シイタケは細切り。長ネギは縦半分にしてから、斜め切り。キャベツはやや厚め（2mmくらい）の細切りにする。ボウルに合わせ調味料の材料を入れて、合わせておく。
- 2 タケノコ、シイタケは湯通しをして、ザルにとっておく。中華鍋にサラダ油をひいて、豚バラ肉を入れ、日本酒をふりかけて炒める。これに合わせ調味料を入れ、タケノコ、シイタケを入れて、さっと煮る。水溶き片栗粉で少し固めにとろみをつけ、鍋肌からゴマ油、ネギ油をたらす。これをバットにとり、平らにならして、あら熱をとる。
- 3 2に長ネギ、キャベツを混ぜる。これを春巻きの皮で包んで、端に水で溶いた薄力粉を塗ってとめる。
- 4 中華鍋にサラダ油を入れ、弱火（150～160℃）で春巻きを揚げる。表面が固くなったら、やや少し火を強くして、キツネ色になるまで揚げる。

料理のポイント

春巻きをサクサクした食感に仕上げるには、皮の間に油が入るように、ゆるく巻きます。