

ミルクポテト春巻き



作り方

- ① ジャガイモは皮をむき、竹串がささる程度に茹でる。
- ② ①の水分を十分切りマッシャーでつぶし、Aを加えてマッシュポテトを作る。
- ③ 冷凍のミックスベジタブルは、熱湯をかけ解凍しチーズは7mm角に切って②に混ぜ4等分する。
- ④ 春巻きの皮に③をのせ包み込む。水溶き小麦粉で皮をとめる。
- ⑤ 180℃の油でカラッと色よく揚げる。

材料（4人分）

ジャガイモ	200g
塩	少々
こしょう	少々
A 牛乳	50ml
バター	大さじ1
スキムミルク	大さじ2
ミックスベジタブル	40g
プロセスチーズ	40g
春巻きの皮	4枚
小麦粉	適量
水	適量
揚げ湯	適量

春巻きの皮をしっかりと水溶き小麦粉で皮をとめる事がポイントです。
ご家庭にある野菜を使って、作ってみてね。

