

春巻ききの皮で BURRITO

R8.6.13

…材料…

はるまきの皮 ピザ用チーズ ハム
ソーセージ ケチャップ など

※アレルギー対策としまして、はるまきの皮をライスペーパーに変更いたします。
※衛生面や感染症予防のため、マスクの持参をお願いいたします。



①春巻ききの皮を
水にくぐらせ、
軽く湿らせる。

②春巻ききの皮を
角を下にしておき
2枚重ねる。
真ん中より少し下に好きな
具材をおく。



③フライパンに
サラダ油を入れて
中火で熱し、2の巻き終わりを
下にして並べ入れる。
1分ほど焼き、焼き色が付いたら
裏返し4~5分ほど焼く。