

とろーりチーズのたけのこ春巻き



ー材料（8本分）

タケノコ(水煮)	100 g
ツナ缶	1缶
コーン	50 g
ピザ用チーズ	40 g
マヨネーズ	大さじ1
塩・こしょう	各少々
春巻きの皮	小8枚
揚げ油	適量

ー作り方

- ① タケノコはサイコロ状に切り、軽く塩こしょうで下味をつける
- ② ボウルでタケノコ、油を切ったツナ、コーン、チーズ、マヨネーズを混ぜる
- ③ 春巻きの皮で包み、水でとめる
- ④ フライパンに少なめの油を熱し、転がしながらこんがりと揚げる
- ⑤ できあがり！