

サーモンの春巻きスティック

材料 (8本)

サーモン	80gぐらい
白ワイン	少々
塩・こしょう	少々
春巻きの皮	2枚
溶き卵	適量
└アンチョビ	適量
└パセリ	適量
└にんにく	適量



作り方

1. サーモンを5cm×1cmぐらいの大きさのスティック状に切る。
2. 塩・こしょうして白ワインを振る。
3. 春巻きの皮を対角線に切る。(4カットできる)
4. 春巻きの皮にアンチョビ、パセリ、にんにくのみじん切りを混ぜたものを塗る。
5. サーモンを4に置き、溶き卵を端に塗り巻く。
6. 180℃の油で揚げる。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン