

アスパラのスティック春巻き

材料（4人分）

アスパラ	4本
新玉ねぎ	1個
セロリ	1本
スティックチーズ	4本
ウィンナソーセージ	4本
巻きの皮	10枚
小麦粉	大さじ1
水	大さじ2
サラダオイル	適量
マヨネーズ	大さじ4
ケチャップ	大さじ1
粒マスタード	大さじ1
タバスコ	少し



- ① アスパラは洗ってかたい所を取り水気を拭きとり、新玉ねぎは小さめのくし型に切っておきます。
- ② セロリは筋を取って長めのスティック状に切ります。
- ③ 小麦粉と水を混ぜてのりを作ります。
- ④ 春巻きの皮は半分に切ります。
- ⑤ マヨネーズ・ケチャップ・粒マスタード・タバスコを混ぜ合わせてソースを作ります。
- ⑥ ④の端に具を置き細長く巻き、巻終わりは④ののりでとめます。
- ⑦ 180℃のサラダオイルでからりと揚げ、⑤のソースをつけていただきます。