

作品名 パクチー香る ミルク麻婆春巻

ポイント 春巻きにパクチーが入ることにより、しっかりとパンチのある味に仕上がるレシピです。

材料 牛乳 300ml

4人分

・豚ひき肉	100g	・鶏がらスープの素	小さじ1	・サラダ油	大さじ1
・長ネギ(白)	1/2本	・片栗粉	大さじ1.5	・揚げ油	適量
・しょうが	小さじ1	・春雨	5g	・薄力粉	小さじ1
・酒	大さじ1	・春巻きの皮	10枚		
・塩	少々	・パクチー	1束		
		・絹豆腐	150g		

作り方

- ①長ネギ、パクチーの茎をみじん切りにして、葉はざく切りにする。
豆腐は1cm角に切っておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱して、パクチーの茎、長ネギ、しょうがを入れて炒める。
香りが出たらひき肉を加えて炒め、肉の色が変わったら、酒と塩を入れる。
- ③牛乳、鶏ガラスープの素、豆腐を入れて5分ほど煮て、塩で味を調える。
- ④水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
- ⑤春雨をもどして少し刻む。刻んだ春雨を麻婆豆腐に合わせる。
- ⑥パクチーの葉を加えてバットで冷やす。
- ⑦春巻の皮で冷めた具を包み、水溶き薄力粉でとめる。
- ⑧170°Cに熱した油で2~3分ほどきつね色になるまで揚げる。