



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

サーモンプレッドと アスパラの春巻き



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンプレッド(オリジナル)



サーモンプレッドと アスパラの春巻き

[材料 (2人分)]

アスパラ	6本
春巻きの皮	3枚
サーモンプレッド(オリジナル)	1/2パック(50g)
水溶き小麦粉	適量
サラダ油	適量

[つくり方] 調理時間: 約 20 分

1. アスパラはさっと茹で、冷ましておく。
2. 春巻きの皮は横半分に切りアスパラをのせ、アスパラに沿ってサーモンプレッドをのせていく。
3. 両端を折り、手前から巻いたら、皮の端に水溶き小麦粉を塗ってとめる。
4. フライパンに春巻きが浸るぐらいのサラダ油を入れ、時々返しながらかんがり揚げ。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンプレッド(オリジナル)

紅鮭に、クリームチーズとマヨネーズを和えた、プレーンタイプのスプレッドです。

発行: クイーンズ伊勢丹