

QUEEN'S RECIPE from Instagram



パリッ、とろろり。ビーフシチューの旨みを
閉じ込めた、ごちそう春巻き！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

- ・ビーフシチュー
- ・春巻の皮
- ・細切りシュレッドチーズ



ビーフシチューとチーズの春巻き

材料（2人分）

ビーフシチュー	… 2箱(400g)	サラダ油	……………大さじ1
春巻きの皮	……………12枚		
シュレッドチーズ	……………120g	お好みの添え野菜	
水溶き薄力粉	……………適量		

作り方（調理時間：約20分）

- 1** 春巻きの皮にビーフシチューとシュレッドチーズをのせて包み、水溶き薄力粉で留める。さらにもう一枚の春巻きの皮で二重に包む。
- 2** アルミホイルを敷いた天板に並べ、刷毛でサラダ油を塗る。
- 3** オーブントースターで表面に焼き色が付くまで焼き、器に盛り付けお好みの添え野菜を添える。