

大洲小大人気！！ポテト春巻き in チーズのレシピ(4人分)

～材料～

- ・じゃがいも 300g 茄でる or 蒸すの後に、ヘラなどでつぶす。
※つぶし方は好みでOK(なめらか、少しじやがいも感を残すなど)。
- ・ロースハム 50g 【角切り】
- ・チーズ 50g ※給食では5mm角のチーズを使用しています。
- ・塩 ひとつまみ
- ・マヨネーズ 大さじ3

～作り方～

- ①調味料以外の材料をそれぞれ調理する。
- ②じゃがいも、ハム、チーズ、塩、マヨネーズを混ぜる。
- ③②を春巻きの皮で包んで揚げる。

【栄養士から】

変わり春巻きです。じゃがいもとチーズの相性がバツチリです。そこにハムの風味や旨味が加わります。何といっても、子どもが大好きなマヨネーズ味！揚げた後の皮のパリッという食感と中身のトロッとした食感が絶妙です！！

