

ライスペーパーのはさみ焼き



その他

余ったライスペーパー活用

ライスペーパーのはさみ焼き

材 料(2人分)

ライスペーパー	大2枚	片栗粉	小さじ2
ニラ	80g	みそ	小さじ1
じゃがいも	中1個	こしょう	適量
シラス	20g	サラダ油	小さじ2
ピザ用チーズ	20g		



作り方

- (1)ニラは小口切りにしてフライパンに入れ乾煎りする
- (2)じゃがいもは水でぬらしてラップに包み、600Wの電子レンジで3分半加熱する
- (3)(2)のじゃがいもの皮をむき、よくつぶす
- (4)(3)に(1)とシラス、ピザ用チーズ、片栗粉、みそ、こしょうを加えて練る
- (5)油の半量をひいたフライパンにライスペーパーを置き、その上に(4)を広げ、もう1枚のライスペーパーを載せる。残りの油を塗り、強火にかける
- (6)温まったら中火にし、色づいたら裏返して、押さえながら焼く