

料理名

# 自然薯春巻き

4人分

調理時間 20分



## 作り方

1. 自然薯、和牛サラミ、人参、ピーマン、生きらげ、えのきを千切りにする。
2. フライパンに米油をしき、豚ひき肉と「1」を炒め、うめちゃんのタレで味付けする。
3. 「2」を春巻きの皮で巻いて、米油で揚げる。

## 材料

- ◆ 雪国育ちの自然薯【大石田町新作物開発研究会】 200g
- ◆ 黒毛和牛サラミ【和農産、風味堂】 4枚
- ◆ 生きらげ【鈴木屋本店】 50g
- ◆ 人参 40g
- ◆ ピーマン 60g
- ◆ えのき 80g
- ◆ 豚ひき肉 120g
- ◆ 春巻きの皮 4枚
- ◆ 小麦粉 少々
- ◆ 米油 適量
- ◆ うめちゃんのタレ【うめちゃんキムチ本舗】 少々