

みかん春巻き揚げ

1人分 357Kcal



【材料（4人分）】

みかん（大きなもの）	400g
さつまいも	250g
砂糖	50g
あずきあん	200g
春巻き皮	8枚
揚げ油	適量
水溶き小麦粉	少々

【作り方】

- ①さつまいもは皮を厚めにむき2cmの輪切りにし水でアクを抜きゆがいて潰し、砂糖を加えてさつまいもあんを作り4等分にする。
- ②あずきあんも4等分にする。
- ③みかんは皮をむき、分けておく。
- ④春巻き皮を広げ、半量は手前にさつまいもあんを置きその上にみかんを並べ包む。残りの春巻き皮は、あずきあんの上にみかんを並べて包む。
- ⑤これらを揚げ、好みに切りいただく。

※ 温州みかん使用（旬は10月～1月半ば）