

～「筑前煮」のリメイクレシピ～

## 筑前煮の揚げ焼売



### 材料(2人分)

筑前煮……………160g 片栗粉……………大さじ2  
〔鶏肉、れんこん、人参、  
椎茸、ごぼう等 春巻きの皮……………2枚  
揚げ油……………適量  
れんこん……………60g

### 作り方

- 1 筑前煮は小さく刻み、れんこんは皮つきのまますりおろす。
- 2 春巻きの皮は4等分に切る。
- 3 ボウルに①、片栗粉を入れてよく捏ね、8等分に分けて丸める。
- 4 ②に③をのせて包む。
- 5 170℃の油で④をきつね色になるまで揚げる。

### ひとくちメモ

- 味付け不要・たれ不要の簡単お手軽レシピ。
- 筑前煮は調理済みのため、揚げ時間は短時間でよい。
- れんこんが余っていれば、薄くスライスして素揚げにしてもよい。

### たるるポイント!



- 筑前煮のリメイクはカレーや酢豚もあるけど、焼売も面白いね!
- テクニックとしては、刻んで元の料理が何かわからなくなってしまうものだけど、このレシピをヒントに、色々試してもらいたいな。