

～「かぼちゃのそぼろ煮」のリメイクレシピ～

かぼちゃの春巻き



材料(2人分)

かぼちゃのそぼろ煮……300g
スライスチーズ……………6枚
春巻きの皮……………6枚
揚げ油……………適量

作り方

- ① かぼちゃのそぼろ煮はフォークでつぶし、鍋に入れて火をかけ、水分を飛ばす。
- ② 春巻きの皮に、冷ました①のかぼちゃ、半分に切ったスライスチーズ、再び①のかぼちゃを乗せて巻く。
- ③ 160℃の油で②をきつね色になるまで揚げる。

ひとくち×モ

- チーズ入りの春巻きなので、子どもが喜ぶ味になる。

たるポイント!



- かぼちゃやさつまいもの煮物は嫌いじゃなくても1～2個しか食べてくれないこともあるよね。
- かぼちゃは味に癖がないので子どもが好きそうな味付けや食感にすれば食べてもらいやすいよね。