

《ルバーブ春巻き》 生ルバーブを使ってお食事レシピをつくりました！

材料（ミニ春巻き10本分・5人分）

ミニ春巻きの皮・・・10枚
ルバーブ（生）・・・500g
さとう・・・・・・・・75g（ルバーブ重量の15%）
じゃがいも・・・・500g
たまご・・・・・・・・2個
ツナ缶・・・・・・・・1缶（140g）
マヨネーズ・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・・・適量

作り方

- ① ルバーブは1センチくらいに切り、さとうをまぶし出てきた水分でジャムを作る。
※さとうは通常のジャムより少なめにして、なるべく水分を飛ばす。
- ② ゆでたジャガイモとゆで卵を、ざっとつぶして少しのマヨネーズで和えておく。
- ③ ツナ缶の油をきっておく。
- ④ 春巻きの皮にじゃがいも、ルバーブジャム、ツナ缶の順にのせて巻く。
- ⑤ 少なめの油で両面こんがり揚げ焼きにする。

（提案者：みちくさ会 井上 利子）

・・・ひとことポイント・・・

生ルバーブでお菓子以外の食事レシピを作りたいと考えました。甘さ控えめにして酸味を生かし、ツナ缶の塩味とのバランスを出すのに苦労しました。

じゃがいもをコンソメでゆでると、コクが出ます。ポテトサラダの時もおすすめ！



←表面

↓裏面

