

## ポテサラ春巻き

〈材料〉 2人分

◎残り物ポテトサラダ 100g

◎春巻きの皮 4枚

◎揚げ油 200ml

◎ピザ用チーズ（お好みで）

◎大葉（お好みで）



〈作り方〉

1. 春巻きの皮1枚を広げ、中央にポテトサラダをのせる。
2. 折りたたんだ後、皮が貼り付くように、水を塗って閉じる。
3. 熱した揚げ油に春巻きを入れ、裏返ししながら4～5分待つ。
4. こんがり焼き色がついたら、できあがり！

〈ポイント〉

ポテトサラダの代わりに、残った野菜炒めやかぼちゃ煮を入れても美味しい！