

里芋とツナの春巻きスティック



材料 2人分

里芋	3個	揚げ油	適宜
ツナ缶	1缶		
春巻きの皮	5枚		
粉チーズ	大さじ1		
パセリ	20g		
マヨネーズ	大さじ1/2		
塩・こしょう	少々		
片栗粉	小さじ1		

作り方

- ① 里いもを皮ごとレンジにかけてつぶす。
- ② ツナ缶の身をほぐし、茹でた里芋と合わせる。
- ③ マヨネーズ・塩・こしょう・粉チーズ・パセリも加える。
- ④ 春巻きの皮を広げて③の具を包んでスティック状にする。
- ⑤ 揚げ油で④を色よく揚げる。