

# カテェネ 農食ツアーリズム 「かき」を使ったレシピ



## かきと生ハムと クリームチーズの春巻き

クリーミーなかき&クリームチーズ  
甘めの白みそとの相性はバツグン！  
おつまみにもおすすめです。



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

春巻きは、手前、左、右と四角く折りたたんで巻きます



#### POINT 2

最初は低めの 160 度でゆっくり揚げることでカリッと仕上がります

### 〈材料（6個分）〉

- かき 6個
- 個包装のクリームチーズ 45g (3個)
- 生ハム 約40g (6枚分)
- 春巻きの皮 3枚
- 白みそ 15g
- 小麦粉 適量
- 塩・こしょう 適量
- 揚げ油 適量

### 〈作り方〉

- 1.下処理したかきに、塩・こしょうをして小麦粉を両面に薄くまぶす。クリームチーズは縦半分に切る
- 2.生ハムで1のクリームチーズを1個ずつ包む
- 3.春巻きの皮を対角線で切って三角形にし、頂点を上にして置く。中央より少し手前に白みそを塗り、2、1の順にのせ、春巻きの皮で巻き (Point1)、同量の水 (分量外) で溶いた小麦粉でとめる
- 4.160度の油で時々返しながらゆっくりと揚げ、周りが色づいてきたら170度にしてきつね色になるまで揚げる (Point2)