

長ねぎのロール巻き

材 料(4人分)

長ねぎ	1本
とろけるチーズ	4枚
スライスハム	4枚
餃子の皮	8枚
好みのたれ	適量
油	適量



- ① 長ねぎを縦に1/4にし、4～5cmに切る。
- ② ハムとチーズをそれぞれ半分に切る。
- ③ 長ねぎをチーズで巻き、さらにハムを巻き、それを餃子の皮で包む。油を熱し、180度位の油でさっと揚げる。(ねぎに火が通らないように)
- ④ 熱いうちに好みのたれで食べる。(しょうゆ、ポン酢、ケチャップ等)