

カラッと焼き上がるピザ風の味が、おやつやおつまみにピッタリ。



## グリルを使って作るチーズ春巻き

無水  
両面焼  
グリル

## 材 料 (8本分)

市販の春巻きの皮 . . . . . 4枚  
 ピザ用チーズ . . . . . 80g  
 サラミソーセージ . . . . . 適量  
 水溶性薄力粉 . . . . . 適量  
 サラダ油 . . . . . 適量

★アンチョビペーストを塗ると  
 さらにおいしい大人味になります。

※市販の春巻きの皮10枚入りで20本用意できます。



## 1 皮を用意します

春巻きの皮は三角形になるように半分に切ります。

## 2 具を包みます

細切りにしたサラミソーセージとチーズをのせて細長くなるように包み、巻き終わりを水溶性薄力粉で止めます。



## パリエーションを楽しむなら



## デザートにもぴったり!

チョコレートやバナナを入れたら、デザートに早変わり。  
 好きな具材を巻いたら、3とおなじように焼いて出来上がりです。



## 3 両面焼きグリルを使って焼きます

グリルを上下弱火、4分に設定します。アルミホイルの上ののせて、表面にサラダ油をからめ、そのままグリルで焼きます。端が焦げやすいので、アルミホイルで囲いましょう。

タイマー

4分

上 🔥 弱火

下 🔥 弱火

※続けて焼くときは、時間を2〜3分に変更してください。

※アルミホイルは焼網の上に、左右・上下にすき間があるように敷いてください。