



同志社女子大学
キャラクター VIVI

京野菜のライス春巻き

～賀茂なす&ミートソース バジル風味～



京都府広報監 まゆまる
©京都府 まゆまる 15072

ご飯に合わせた京野菜や具材を春巻きの皮で
巻いて揚げるだけ♪



盛り付け例 (写真は2人分)

スティック状にも
アレンジできます



材料 (4人分)

- 賀茂なす…………… 1本
- 春巻きの皮…………… 4枚
- ご飯…………… 240g
- モッツアレラチーズ…………… 1パック
- ブチトマト…………… 4個
- パセリ…………… 適量
- サラダ油…………… 適量
- キューピー Italiante バジルソース…………… 大さじ4
- キューピー ミートソース フォン・ド・ヴォー仕立て…………… 1/2缶

作り方 (調理時間30分)

1. 賀茂なすを縦に4等分し、中身を皮から1cm位残しながらそぎ落とし、ダイス状にカットする。
2. あたたかいご飯に、バジルソースとダイス状にカットした賀茂なすを混ぜ合わせる。
3. ①の皮部分の上に②とモッツアレラチーズ・スライスしたブチトマトをのせて、春巻きの皮で巻く。
4. 175度の油できつね色になるまで揚げる。
5. ミートソースはあたたためて、器に盛り、お好みでパセリをふる。

