



同志社女子大学
キャラクター VIVI

京野菜のライス春巻き

～紫ずきん&チーズ バター醤油風味～



京都府広報監 まゆまろ
©京都府 まゆまろ 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 (写真は約1人分)

スティック状にも
アレンジできます



材料 (4人分)

- 紫ずきん…………… 1袋
- 春巻きの皮…………… 6枚
- プロセスチーズ…………… 50g
- ご飯…………… 240g
- バター…………… 20g
- しょうゆ…………… 大さじ 2
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々
- サラダ油…………… 適量
- アヲハタ 十勝コーン ホール…………… 1/2缶 (65g)

作り方 (調理時間 30分)

1. 紫ずきんは塩ゆでしてさやから出しておく。
2. あたかいご飯に①とバター・しょうゆ・コーン・1cmのダイス状に切ったチーズを混ぜ合わせて、塩・こしょうで味をととのえる。
3. 春巻きの皮に②をのせ、巻く。
4. 175度の油できつね色になるまで揚げる。

