

どれにする？

カレー&シチュー&チーズボール



※写真はイメージです。

材料(4人分)

白玉粉	160g	生春巻きの皮	2枚
牛乳	200ml	カレー屋カレー中辛	1箱
バター	20g	シチュー屋シチュー	1箱
ホットケーキミックス	160g	クリームチーズ	50g
味付けカレーパウダー		揚げ油	適量
バーモントカレー味		ドライパセリ	少々
.....小さじ1		ミニトマト	2個

作り方

中はもっちり、外はこんがり！食べるまで中身が分からないワクワク感をみんなでシェアできます♪

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。溶かしたバターを加え、さらに混ぜる。
- 2 ①にホットケーキミックスを加え、全体がなじむようしっかり混ぜ、こねる。
- 3 ②の1/4量を別のボウルに移し、味付けカレーパウダー・バーモントカレー味を加えて均一になるまでよくこね、生地を4等分する。残り3/4の生地は12等分する。
- 4 生春巻きの皮2枚を8等分ずつに切ってぬるま湯で戻し、カレー屋カレー・シチュー屋シチュー・クリームチーズをそれぞれ包む。(皮がくっつきやすいので、1枚ずつ戻しながら行ってください。)
- 5 ③の生地を丸く伸ばし、④を1つずつ包み、丸める。
- 6 鍋に油を4cm以上の高さになるよう入れ、160℃に熱し、⑤をキツネ色になるまで揚げる。
- 7 油を切ったら盛り付け、ドライパセリを振り、ミニトマトを添える。

