

～ 春 卷 ～

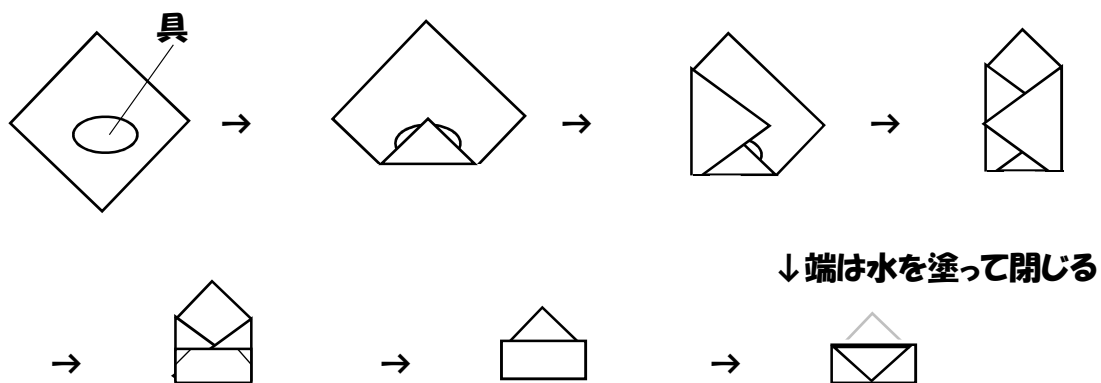
●材料（10個分）

- ・春巻の皮 10枚
- ・ハム 5枚
（ロースハム、ボンレスハム、プレスハムなど）
- ・スライスチーズ 5枚
- ・マヨネーズ 大さじ1杯
- ・ケチャップ 大さじ1杯



●作り方

1. ハムを細切りにする。
2. マヨネーズとケチャップを和える。… A
3. 春巻の皮を広げ、ハム・チーズ・Aを適量乗せる(中央より少し下の方に)。
4. 下の図のように巻く。… B



5. オーフンを180℃に余熱する。天板にクッキングシートを敷き、Bを並べ、こんがりするまで焼く。あるいは、フライパンで両面を弱火～中火で焼く。