

上高地みその調理みそ  
「山椒みそ」

「山椒みそ」で毎日の食卓がおいしく変わる。



調理みそ

## 山椒みそ春巻き



### <材料>

牛薄切り肉100g 長ねぎ50g えのき茸80g 春雨40g

春巻きの皮10枚

### ≪調味料B≫

上高地山椒みそ80g 酒大さじ1

### 【作り方】

- ① ボウルに調味料Bを入れて混ぜ合わせておく。
- ② 牛薄切り肉は細切りにし、①に入れて混ぜる。
- ③ 長ねぎは斜め薄切りにする。
- ④ えのき茸は根元を切り落とし、半分のに切ってほぐす。
- ⑤ 春雨はお湯につけて戻し2等長さに切る。
- ⑥ ①のボウルに、長ねぎ、えのき茸、春雨を加えて混ぜ合わせ、10等分にする。
- ⑦ 春巻きの皮に⑥を入れて包み、巻き終わりを小麦粉の水溶きを塗って止める。
- ⑧ 揚げ油を170℃に熱し、⑦の春巻きを入れてきつね色にパリッと揚げる。