

豆腐ミートのスティック春巻き

「ベジカフェ ガパオ」とポテトを合わせたフィリングに
大葉とチーズのアクセントが食欲をそそる、おつまみやご飯のお供にピッタリな一品！

材料(大皿1皿分)

- ・ベジカフェ ガパオ・・・・・・・・・・・・・120g(1袋)
- A [・マッシュポテトフレーク(乾)・・・・・・・・・・・・・50g
- ・ぬるま湯・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・65g
- ・豆乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・65g
- ・春巻きの皮(小)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・120g(15枚)
- B [・大葉(2等分、30切れ)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15枚分
- ・スライス豆乳チーズ(1枚を4等分、30切れ)・・・・・・・・・・・・・7.5枚分
- C [・パセリ、レモン(くし形切り)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各適量
- ・水溶き粉(のり付け用)、揚げ油・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・各適量

作り方

- ① Aを合わせたマッシュポテトに「ベジカフェ ガパオ」を混ぜてフィリングを作る。
- ② 春巻きの皮にBを2切れずつ重ね、①を20gのせて細長く巻き上げる。(端は水溶き粉でのり付けする。)
- ③ 中温の油でこんがり揚げ、器に盛ってCを添える。

ベジカフェ ガパオの 解凍方法

ボイルの場合：袋は開封せずに、凍ったまま沸騰したお湯の中で約5分加熱してください。

流水の場合：袋は開封せずに、凍ったまま流水(約15℃)で約10分解凍してください。

スチームの場合：袋は開封せずに、凍ったまま穴あきホテルパンに入れ、スチームコンベクション(スチームモード100℃)で約3分加熱してください。

※調理条件(温度や時間)は使用する調理機種により異なりますので、都度ご調整願います。

※解凍時間は季節や室温、水温により多少異なります。