

湯本忠仁氏

湯本忠仁氏

## 風さやか 春巻きごはん

### 材料

風さやか(炊き上がり)

ごぼう・人参の田舎煮

春巻きの皮

ぼたんこしょうの味噌（甘辛仕立てにし“白練り胡麻”を加える）

揚げ油

### 作り方

- ① 春巻きの皮を広げ、ごはんを延ばし、ごぼう、人参を芯に巻き油で揚げる。
- ② お好みでぼたんこしょうの味噌をつけて頂きます。