**『たまご春巻き』**

**「材料」**

**卵・・・５個**

**エビ・・・３尾（１cm角に刻んでおく）**

**桜エビ・・・２０g**

**ブロッコリー・・・３０g（茹でてみじん切りしておく）**

**マヨネーズ・・・大２〜３**

**塩、コショウ・・・少々**

**春巻きの皮・・・６枚**

**小麦粉・・・小１**

**水・・・小１**

**揚げ油**

**「作り方」**

1. **やや柔らかめのゆで卵をつくります。（沸騰してから６〜７分であげる）**
2. **殻をむき、みじん切りにします。**
3. **卵とエビ、桜エビ、ブロッコリー、マヨネーズ、塩、コショウを混ぜあわせます。**
4. **小麦粉を水で溶いたものを用意します。**
5. **春巻きの皮を広げ③を６等分して包みます。巻き終わりに④をつけて接着剤にします。**
6. **１８０℃の油でこんがり揚げます。**
7. **器に盛って完成です！**