

料 理 名	ずんだ ^{はるま} 春巻き	
材 料 名	数量(4人分)	作 り 方
○えだまめ	300～400g	① えだまめをゆでる。サヤから豆を取り出し、薄皮をとる。 ② ①のむきえだまめに砂糖と塩、少しだけ水を入れて、なめ らかになるまでフードプロセッサー等で攪拌する。 ③ 春巻きの皮に包み170～180℃の油でこんがり揚げると完成！ ※ずんだ＝えだまめをすりつぶして作るペーストのこと （宮城名物です）
春巻きの皮	4枚	
砂糖	大さじ2～3	
塩	ひとつまみ	
サラダ油	20～30g	
水	小さじ1	
		備考 <出来上がりがリイメージ・使用したかながわ産食材について> 大磯・二宮 名産 えだまめ



○かながわ産食材です。