

サモサ風



<材料 4人分>

じゃがいも	140g (中1個)	(のり用)
ハム	14g (1.5枚)	小麦粉 小さじ1
春巻きの皮	4枚	水 小さじ1
カレー粉	0.6g (小さじ1/4)	
塩	少々	油 適量
こしょう	少々	

<作り方>

- ① じゃがいもは皮をむいて蒸したら熱いうちにつぶして 5mmほどの角切りにしたハム、カレー粉、塩、こしょうと混ぜて12等分にする。
- ② 春巻きの皮は縦に3等分に切る。小麦粉を水で溶かしてのりを作っておく。
- ③ 春巻きの皮の端に①をのせて三角形になるように包む。巻き終わりは水溶き小麦粉でとめる。
- ④ 皮の表面に油を塗って、180℃のオーブンで15分ほど焼いて焼き色をつける。