ケンミン食品株式会社

冷凍チャプチェで♪巻くだけパリパリ春巻き

調理時間：15分　調理法：フライパン　カロリー：527kcal　塩分：3.8g

「冷凍チャプチェ」を簡単アレンジ♪
はるさめと人参やたけのこの食感がよいアクセントとなり、ボリュームたっぷりの春巻きが巻くだけで完成します。

使用商品　冷凍ケンミン チャプチェ 韓国風はるさめの炒め物

材料　1人前

冷凍ケンミン チャプチェ
韓国風はるさめの炒め物：1袋
春巻きの皮：3枚
水溶き小麦粉：適量
揚げ油：適量

作り方

（1）
冷凍ケンミンチャプチェを電子レンジで加熱する。
【500W：約4分20秒 or 600W：約3分50秒】
温めたチャプチェを軽く粗熱をとる。

（2）
春巻きの皮の手前に横長にのせる。
手前の皮を折り、縁に水溶き薄力粉を塗る。
左右の皮を折り、手前から折りたたむ。

（3）
鍋に底から5cmほどの揚げ油を注ぎ、170℃に熱する。
②を入れ、こんがりと色付くまで3分ほど揚げたら油をよく切る。

（4）
食べやすい大きさにカットする。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.