



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ



今回は、館山で旬を迎えているいちごのレシピです。いちごはビタミンCが豊富で風邪予防にぴったり！各家庭でも簡単に作れるレシピなので是非おためしください。
(川上)

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>

No.64 いちごと生ハムの焼き春巻き

材料(2人分)

いちご	8個	ハニーミントソース
春巻きの皮	1枚	(・はちみつ 大さじ1 ・ミントの葉 (みじん切り)
生ハム	2枚	4枚分
ミントの葉(飾り)		



<作り方>

1. いちごは縦半分に切り、春巻きの皮も半分に切る。
2. 春巻きの皮は横に置き、バターを塗る。
3. 手前に生ハムをのせて、いちご4個を並べ、手前から奥に巻いていき、両サイドをおさえる。
4. オーブントースターもしくは200度のオーブンで4～5分香ばしく焼く。
5. 皿に盛り、混ぜ合わせたソース、ミントを添える。



ワンポイントアドバイス



甘酸っぱいいちごと塩気の強い生ハムは相性抜群！ハニーミントソースの代わりにバルサミコ酢などを合わせても美味しく仕上がります。

