

曲がりねぎ・・・横植えするため、大きく曲がった形が特徴で、辛みや香りが強く加熱すると甘く柔らかくなる



カリカリに焼いた皮の中でねぎとチーズがとろけます

## 曲がりねぎとチーズの焼き春巻き

### 材料(8本分)

曲がりねぎ…………… 2本  
ピザ用チーズ …… 160g  
ベーコン …………… 4枚  
春巻きの皮…………… 8枚  
カタクリ粉 …………… 適量

### 作り方

- ①ねぎは斜めに薄く切って水にさらし、水気をふき取る。
- ②春巻きの皮を広げ、手前に半分に切ったベーコンと①、ピザ用チーズをのせて包むように巻く。巻き終わりを水溶きカタクリ粉で止める。
- ③フライパンに②を並べて中火にかけ、焼き色がつくまで両面を2～3分焼く。

### 収穫時期

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----