

ワンタンスナック ふきんじい風味



■材料

- ワンタンの皮……10枚程度
- ふきのとう……（小ぶりのもの）1個
- 蜂蜜（はちみつ）……大さじ1程度
- 黒こしょう……適宜
- 卵……1個
- サラダ油……適宜

■作り方



1. 卵を溶き、ふきのとうは刻む。



2. ワンタンのうえに刻んだふきのとうをひとつまみと小さじ1/4程度の蜂蜜をのせ、黒こしょうをふる。

3. ワンタンのふちの2辺に溶き卵少々を塗り、半分に折って指でしっかり押さえる。

4. 鍋にサラダ油を入れて火にかけ、3を軽く色づくまで揚げ、油を切る。