

サモサ

～長州ながと和牛料理～

(45個分)



■材料

長州ながと和牛肉（ひき肉）	350g
玉ねぎ	1/2個・・・みじん切り
はなっこりー	1/2パック・・・さっと下ゆでし水気を絞りみじん切り
固形のビーフコンソメ	1/2個
赤ワイン	40ml
オリーブオイル	大さじ1・・・炒め油
春巻きの皮	15枚
小麦粉を水で溶いたもの（のりとして使用）	
チリパウダー	大さじ2（お好みでカイエンヌペッパー 小さじ1）
ガーリックパウダー	小さじ2/3・・・にんにく1片みじん切りでも可
ブラックペパー	小さじ1/4
ベイリーフ	1枚
塩	適宜

■作り方

- ① フライパンにオリーブオイルを入れ玉ねぎを透通るまで炒めたら、ひき肉・はなっこりー・ベイリーフ・ガーリックパウダーを入れ炒める
- ② チリパウダーを加え香りが出たら、固形スープの素、赤ワインを入れ味を調える
- ③ 冷めたら、春巻きの皮を3等分にして包み（小麦粉を水でといたものをのりにする）油で揚げる

※春巻きの皮を使っていますが、いつもの巻き方と違い三角形に巻いてください
食べやすいサイズでお弁当のおかずにもできます。

