

# 魚沼きのご料理コンテスト・レシピ

## ～ きのご春巻き ～

### 【 材料・分量（4人分） 】

- ・えのきたけ：2袋
- ・クリームチーズ：1箱
- ・春巻きの皮：2袋（20枚）
- ・みそ：適量
- ・貝割れ大根：4パック

### 【 作り方 】

味噌とえのきたけを混ぜる  
春巻きの皮にクリームチーズをのせる  
の味噌と混ぜたエノキをのせる  
貝割れ大根をのせる  
くるっと巻いて、油で揚げる  
出来上がり!!

### 【 料理時間 】

約30分

### 【 コメント 】

簡単でとっても美味しいので、作ってみてください!