



たべて
／ けんこう ／



冬瓜のホットパイ



やさい



その他

材料(5 人分)

冬瓜	3 0 0 g
砂糖	大さじ 5
レーズン	2 0 g
シナモン	適量
レモン汁	小さじ 1
春巻きの皮	1 0 枚
バター	大さじ 1

つくり方

- 1.** 冬瓜は皮をむき、種を取り除き、薄めのスライスにする
- 2.** レーズンはザク切りにする
- 3.** 鍋に冬瓜、砂糖、レモン汁を入れ煮る。
汁気がなくなったらレーズンとシナモンを加え火を止める。
- 4.** 粗熱が取れたら、春巻きの皮であんを包むように巻く。
- 5.** バターをひいたフライパンで焼き、完成！

