

ポテトサラダ

ポテトサラダでスパイシーサモサ



※写真はイメージです

ポテトサラダでスパイシーサモサ

[材料 (2人分)]

ポテトサラダ(完成品)	100g
カレー粉	小さじ1/3
ワンタンの皮	10枚
マスタード	お好みで

[つくり方] 調理時間:約15分

1. ポテトサラダにカレー粉をまぜる。
2. ワンタンの皮を広げ、中央に10等分にした1をのせ、皮のまわりに水をつけながら四隅を寄せて包む。
3. 170℃に熱した揚げ油(分量外:適量)できつね色になるまで揚げる。
4. 皿にマスタードを添えて3を盛り付ける。

使った商品はこちら



WANTON
FOOD

ワンタンの皮

具材の旨みを引き出すために
厳選された小麦粉を使用。
茹でてよし、揚げてよしと
料理の幅が広がる皮です。