

# パルミットの 春巻き



ジェイコブス クリーク クール  
ハーベスト ピノ グリージョ  
Jacob's Creek Cool Harvest  
Pinot Grigio

AUSTRARIA   
750ml

ブドウの収穫に最も適した「夜間」に行なうことで、フレッシュで切れがよく軽いスタイルに仕上がっています。洋梨やシトラスの生き生きとしたフレーバー。



## 材料 (4人分)

- ・パルミット 4本
- ・スライスチーズ 4枚
- ・春巻きの皮 4枚
- ・パセリ 適量
- ・マスタード 適量
- ・塩・こしょう 少々
- ・揚げ油 適量

### 【作り方】

- (1) パルミットをスライスチーズで巻く。
- (2) 春巻きの皮に(1)のをせてこしょうをふり、春巻きの皮のとじめに水をつけてしっかりと巻く。
- (3) 180℃の油で揚げ、塩をふる。
- (4) 皿に盛付け、パセリを飾って、お好みでマスタードを添える。