

**料理名**

よもぎサモサ (12個分)

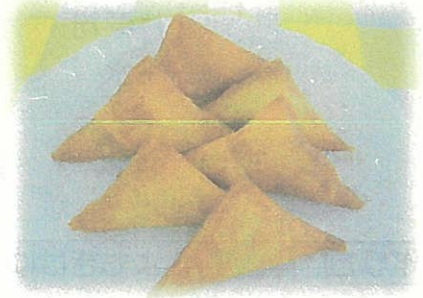
**材 料**

豚ひき肉 50g  
じゃがいも 30g (角切りにしてゆでておく)  
よもぎ 10g (ゆでて粗く刻んでおく)  
カレー粉 小1  
塩 少々  
こしょう 少々  
油 適量

とろけるチーズ 10g

春巻きの皮 3枚 (たてに3等分)

揚げ油 適量

**作り方**

- ① 豚ひき肉、じゃがいも、よもぎを炒め、そこにカレー粉、塩、こしょうを加える。
- ② ①をボウルにうつし、そこにチーズを加えて混ぜる。
- ③ ②を春巻きの皮で包む。
- ④ 180℃で色よく揚げる。