

**料理名****つる紫のツルツル巻き****◎ 材料(分量) 5人分**

- ・つる紫を茹でて絞ったもの 1カップ
- ・といもの茎 10～12本位
- ・卵 2個
- ・バター 大さじ1杯位
- ・砂糖、塩、油 少々

**◎ 作り方**

- ① つる紫を茹でて水切りをする。
- ② といもの茎の皮をむき、薄味をつけておく。
- ③ ①をミキサーにかけ、卵2個とバターも入れて、再度ミキサーにかけよく混ぜ合わせる。(砂糖、塩も入れる)
- ④ フライパンに油をひき、③を弱火で焦げ付かないようによく焼く。
- ⑤ 巻きすの上に④を広げ、といも②を芯にして巻く。