ケンミン食品
株式会社

ローストビーフのしましまサラダロール



調理時間：30分　調理法：その他　カロリー：820kcal　塩分：2.7g

ローストビーフとサラダ菜を交互に置くのでシマシマ柄が可愛い生春巻きです♪

使用商品　ライスペーパー



巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。

材料　6本分

ケンミンライスペーパー：6枚
ローストビーフ（スライス）：24枚
ローストビーフのつけダレ：適量
マッシュポテト：150〜200g
きゅうり：1/3本
にんじん：適量
サラダ菜：適量
塩こしょう：適量

作り方

(1)
マッシュポテトにスライスしたきゅうり・にんじんを混ぜて塩こしょうする。
(2)
●巻き方
①ライスペーパーをもどして真ん中より手前に、マッシュポテトを約3×10cmくらいの大きさを目安に横長に置く。
②中央より奥に、巻きやすく切ったサラダ菜・ローストビーフを交互に1枚ずつ並べて置き、それぞれ4枚ずつ置く。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(3)
③手前、左右の順でライスペーパーを折りたたみ、具を包みながら手前から最後までしっかりと巻く。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.