

にゃま春巻き-ライスペーパーでハッピー生春巻き



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：🔥 カロリー：677kcal 🍴 塩分：4.9g

2月22日は猫の日！ぷにぷにしたニャンコの手が可愛い ハッピー生春巻きで簡単で作って楽しい『にゃま春巻き』はいかがですか？中に巻くものは酢飯などのごはん、ピーンなどお好みの具材でOKです

Instagramリーク動画はこちら

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 3本分

ケンミンライスペーパー：3枚
酢飯：適量
はんぺん：1枚
猫の柄
海苔：1枚
いなり寿司の揚げ：適量
ハム：1枚
おかかふりかけ：適量
にんじん：適量

中身の部分
野菜・ピーン・薄焼き卵
かにかま・きゅうり
刺身（マグロ・サーモンなど）
つくだれ
醤油・ドレッシング

作り方

- (1)
猫の柄
肉球
ハムや海苔を肉球の形に切る。
- (2)
手
三毛猫：猫の手形に切ったはんぺんの上に海苔や揚げ、にんじんをレイアウトする。
黒猫：猫の手形にした酢飯の上に切った海苔を被せる。
すなねこ：猫の手形にした酢飯の上に、おかかふりかけをかける。

- (3)
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

- (4)
【巻き方】
はんぺんの場合、はんぺんとお好みの具材を置いて巻きます。
猫の手を酢飯にする場合、お寿司の具材などを入れてもOK！
ライスペーパーの手前、左右を内側に折りたたむ。
手前から具材を包み込むようにくるくる巻いていく。
巻き終わったら肉球をのせる。
肉球はライスペーパーの中に包み込むよりも外にのせた方が可愛いです。

- (5)
醤油やお好きなドレッシングを添えてお召し上がりください。