

ローストビーフの生春巻き-ライスペーパーのクリスマスレシピ



🕒 調理時間：20分 🍳 調理法：🔥 カロリー：218kcal 🧂 塩分：0.6g

2023年NHK「あさイチ」の特集企画『ツイQ楽ワザ』で紹介したレシピです
番組詳細はこちら
クリスマスメニューにぴったり 中身はマッシュポテトやローストビーフなど柔らかい具材なので、とっても巻きやすい クリスマスカラーの生春巻きでパーティーを盛り上げましょう。

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 2本分

ライスペーパー：2枚	たまねぎ：1/2個（100g）
ローストビーフ：6枚	濃口醤油：大さじ4（72g）
ペビーリーフ：適量	みりん：大さじ4（72g）
赤パプリカ：1/8個	赤ワイン：大さじ3
マッシュポテト	おろしにんにく：小さじ1（5g）
じゃがいも：1個	砂糖：小さじ1（3g）
牛乳：35cc	レモン汁：小さじ1（5g）
バター：10g	こしょう：少量
塩こしょう：適量	
オニオンソース	

作り方

(1)
赤パプリカは細切りにしておく。

(2)
【マッシュポテト】
じゃがいもよく洗い、皮付きのままラップを巻く。
電子レンジ600Wで3分温め、1分蒸らす。
じゃがいもの皮をむき、ボウルに移してフォークで潰す。
バター・牛乳・塩こしょうを加えて混ぜ合わせる。

(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
もどしたライスペーパーをひし形に置く。
ペビーリーフ、赤パプリカ、ローストビーフ、マッシュポテトを置く。
手前からひと巻きする。
左右を折りたたみ、手前からしっかりと巻く。
好みの大きさにカットする。

(5)
【オニオンソース】
たまねぎをすりおろし、材料を全てフライパンに入れて煮詰める。