

グルテンフリー ホームパーティに映えるカナッペ



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：🔥 カロリー：796kcal 🧂 塩分：1.6g

【Happy生春巻きマイスター埼玉県 shimashimaさま考案のレシピ】
土台は四角いライスペーパー切って焼くだけ！食べやすくパーティ映えてテーブルに華やかさをもたらしてくれます。
ライスペーパーを焼くのも、下準備も前日に済ませておけば当日はのせるだけ～！
トッピングの具材もアレンジにより、どんなシーンのパーティにもピッタリです

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 16個

ケンミン ライスペーパー：1枚	ミニトマト：2個
いちご：2個	きゅうりの輪切り：2枚
ホイップクリーム：適量	スライスチーズ：1枚
ミントの葉：適量	刺すピックまたは楊枝
ローストビーフ：2枚	クリームチーズ：1cm角2個
マッシュポテト：20g	スモークサーモン：2枚
レモンスライス：1/3枚	ミントの葉2枚
刺すピックまたは楊枝など	スモークカモ：2枚
くるみ：2個	マッシュカボチャラムレーズン入り：20g
ホイップクリーム：適量	チャービル：適量
はちみつ：適量	ゆで卵：1/2個
アラザン：適量	いくら：適量
クリームチーズ1cm角：2個	チャービル：適量
スモークサーモン：2枚	
くるみ：2個	
パセリのみじん切り：少々	

作り方

- (1)
 - ・ゆで卵のみじん切りにし、マヨネーズ（少量）と塩こしょうで和えておく。
 - ・じゃがいもをゆでてマッシュポテトを作り、塩こしょうで味を調えておく。
 - ・きゅうりを輪切り(3mm位)2枚、スライスチーズはきゅうりの大きさに合わせてカットし、重ねておく。
 - ・ミニトマトは洗ってヘタを取り、3のきゅうりと共に水気をペーパーなどでとっておく。
 - ・いちごは洗ってヘタをとり、6等分にカットして、ペーパーで水気をとっておく。
 - ・クリームチーズは1cm角を4個用意する。
 - ・くるみが生の場合、ローストしておく。
 - ・スモークサーモンは端からクルクル巻いて、バラの花のように仕立てたものを2個用意する。
 - ・かぼちゃはゆでてマッシュし、塩こしょうで味を調え、ラム酒漬けのレーズンをまぜておく。レーズンはなくてもOKです。
 - ・パセリのみじん切りを作っておく。
 - ・ミントの葉・チャービルは適量を洗ってペーパーで水気をとっておく。
- (2)
 - いちごの切り方
- (3)
 - サーモンの巻き方
- (4)
 - 四角いライスペーパーを16等分に切る。
 - オーブントースターで軽く色目が着く程度まで焼く。【1000W：1～2分】
 - オーブントースターの種類にもよるので様子を見ながら焼いてください。
 - 1の食材をそれぞれ焼いた四角いライスペーパーにのせて作る。
- (5)
 - 材料の - をそれぞれのせていく。
- (6)
 - 他にも！shimashimaさまのHappy生春巻きレシピはこちら