ケンミン食品
株式会社

ハッピー生春巻き♪門松とりのレシピ

調理時間：30分　調理法：その他　カロリー：588kcal　塩分：4.2g

【ハッピー生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】
お正月に多くのご家庭に登場するかまぼこ使って作る、お正月らしいハッピー生春巻きです♪
お好みの具材を巻いて、作ってみてください！

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　4本分

ケンミン ライスペーパー：4枚
■絵柄（具材：適量）
【門松】
かまぼこ：土台・お花
アスパラ：松
ちくわ：松を束ねる藁
玉子焼き：飾り
にんじん：お花
カニカマ：水引
マヨネーズ：接着用

【とり】
かまぼこ：とり
にんじん：お花
キャベツ：松
大葉：松
マヨネーズ：接着用

■中身の具材（お好みで）
お米100%ビーフン：適量
野菜の千切り（キャベツ・たまねぎ・にんじんなど）
アボカド：適量
サラダ菜：適量
大葉：適量
サーモン・えびなど：適量

■ドレッシング
お好みのドレッシング：適量

作り方

(1)
アスパラはサッと湯通し、ビーフンは4分ゆでたあと、水気を絞る。
かまぼこ・玉子焼きは5㎜幅程度に薄くにスライスする。

(2)
【とり】
お花やとりなどを型抜きをする。
大葉やサラダ菜の上に並べます。接着はマヨネーズを使います。

(3)
【門松】
同じように、大葉やサラダ菜の上に並べる。

(4)
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
(5)
①②完成した絵柄にもどしたライスペーパーをかぶせてひっくり返す。
※ひっくり返すとライスペーパーの上に絵柄が裏返しで置かれた状態になります。
③④お好みの具材を置く。
ライスペーパーを手前→左右→の順に折りたたむ。
手前から奥へ具材を包み込みながら巻いていく。
最後まで巻いて、表に見せたい絵柄が出てきたら完成です。
(6)
●他にも！Kazumiさまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪

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