ケンミン食品
株式会社

ライスペーパーで焼きバナナレシピ/アーモンドとアイスクリームの香ばしキャラメリゼ

調理時間：10分　調理法：フライパン　カロリー：468kcal　塩分：0.3g

カリカリもっちりのライスペーパーに包まれた甘くとろけるバナナに、キャラメリゼと香ばしいアーモンド、アイスクリームを贅沢にのせたデザートメニューです。
はちみつをかけてブリュレすることで、カリッとした香ばしい層が生まれ、一口食べるたびにバナナの甘さとキャラメルのほろ苦さが絶妙に絡み合います。
シンプルな素材ながら、濃厚な味わいが楽しめる、特別なデザートです。

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　1人前

ケンミンライスペーパー：2枚
バナナ：1本
はちみつ：大さじ2（42ｇ）

■トッピング
アーモンド：適量
アイスクリーム：適量

作り方

(1)
バナナは縦半分にカットしておく。
アーモンドは粗く砕く。

(2)
フライパンでアーモンドを軽く煎る。
煎ったら一旦取り出す。

(3)
ライスペーパーを1枚ずつ水に浸してもどす。（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)
①もどしたライスペーパーをひし形に置き、中央よりやや下に半分にバナナを置く。
②できるだけ空気が入らないようにライスペーパーの下を内側に折りたたむ。
③ライスペーパーの左右を内側に折りたたむ。
④空気を抜くように手前からくるくる巻いていく。
これを2本つくる。

(5)
温めたフライパンに巻いたバナナを置き、上からはちみつをかける。
少し焦げ目がつくまでコロコロ転がしながら焼く。

(6)
器に盛り付け、上にアイスクリーム・煎ったアーモンドをトッピングする。

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