

## クリスマス柄のハッピー生春巻き



🕒 調理時間：30分    🍳 調理法：    🔥 カロリー：110kcal    🧂 塩分：0.6g

ミニトマトやズッキーニをヒイラギに見立てて  
パスタが入ったクリスマスカラーのハッピー生春巻きのレシピです！

### 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 6本分

ケンミン ライスペーパー：6枚  
パスタ（リングイネ）：100g  
ジェノベーゼソース：1人前  
サラダ菜：6枚  
大葉：3枚

柄の部分  
はんぺん（雪）：適量  
ミニトマト（ヒイラギ）：適量  
ズッキーニ（ヒイラギ）：適量  
オリーブ：適量

### 作り方

- (1)  
パスタは茹でてジェノベーゼソースと和える。  
  
はんぺんは雪の結晶の抜き型で抜く。  
ミニトマト・オリーブはスライスする。  
ズッキーニは茹でて、皮の部分をヒイラギの葉の抜き型で抜く。
- (2)  
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
- (3)  
巻き方  
もどしたライスペーパーをまな板の上にひし形になるように置く。  
  
その上に表の柄になる部分を裏側にして置く。  
  
具材の上にパスタを置く。  
多すぎると巻きにくいので、指先3本で軽く掴める程度の量にする。  
  
サラダ菜を、パスタの上に被せるようにして置く。
- (4)  
ライスペーパーの手前 左右の順に、具材を包み込むようにして巻く。  
  
表側の柄が見えていたら、完成。
- (5)  
食べやすい大きさにカットして大葉の上に置く。  
お好みのタレをつけてお召し上がりください。