

桜満開 春のハッピー生春巻き



調理時間：30分

調理法：

カロリー：405kcal

塩分：3.0g

お花見をしながら、桜柄の生春巻きを召し上がりませんか？
ピンク色のハムで桜を作ってライスペーパーの中に散らし、春らしい生春巻きやトッポギを作ってみましょう。

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 5本分

ケンミン ライスペーパー：5枚	塩：適量
お米100%ビーフン：約20g	つけダレ
千切り野菜（キャベツ・にんじんなど）：約100g	スイートチリソース：適量
パプリカ：少量	桜の花の塩漬け入り中華スープ：適量
ハム、ピアソーセージ：約5枚	
きゅうり：1/2本	
大葉：約5枚	

作り方

- (1) 沸騰したお湯にビーフンを入れ、6～7分ふつふつとした火加減でゆでる。
ゆであがったら水洗いをしてしっかりと水気を切る。
野菜は千切りにする。
- (2) きゅうりをスライサーで縦にスライスし、軽く塩揉みしておく。
- (3) ハムやピアソーセージを、桜や花びらの形の抜き型で、たくさんくり抜く。
- (4) ライスペーパーに、霧吹きで両面に水をまんべんなくかける。
ライスペーパーのめどし方について詳しく解説
生春巻き
濡らしたライスペーパーに、桜のハム、その上にきゅうり、大葉とビーフン、千切り野菜とハム類を乗せる。
ライスペーパーの手前、左右を折りたたみ、具材を包み込みながら、最後まで巻く。
- (5) 大葉に乗せて出来上がり。
- (6) トッポギ
ライスペーパーを濡らしたら、ピザカッターなどで半分にカットする。
ハムや大葉を乗せて、クルクルと巻いていく。
- (7) スープなどに入れて一緒に召し上がりください。
是非もちもち感を楽しんでください。