ケンミン食品
株式会社

桜満開♪春のハッピー生春巻き

調理時間：30分　調理法：その他　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
お米100%ビーフン：約20g
千切り野菜（キャベツ・にんじんなど）：約100g
パプリカ：少量
ハム、ビアソーセージ：：約5枚
きゅうり：1/2本
大葉：約5枚
塩：適量

■つけダレ
スイートチリソース：適量
桜の花の塩漬け入り中華スープ：適量

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)
ハムやビアソーセージを、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。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(5)
■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。

(6)
大葉に乗せて出来上がり。

(7)
■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。

(8)
スープなどに入れてご一緒にお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。

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