

ライスペーパーで♪パリパリウインナー



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：376kcal 🧂 塩分：1.6g

パリッとジューシーなウインナーを、ライスペーパーでくると包んで焼き上げた一品。加熱するとライスペーパーは表面が香ばしくカリッ、中はもっちり。噛んだ瞬間にウインナーの肉汁がバリッとジュワッと広がり、シンプルなのにクセになる美味しさです。油は少なめでも満足感があり、おやつにもおつまみにもぴったり。ケチャップや粒マスタード、チーズや大葉と一緒に巻けば、アレンジも無限に楽しめます！フライパンひとつで簡単に作れる、カリもち食感が楽しいレシピです。

使用商品 ラスペーパー

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 2人前

ケンミン ラスペーパー：2枚
ソーセージ：4本
油：大さじ2
塩こしょう：適量

作り方

- (1)
ライスペーパーを1枚水に浸してもどす。（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
- (2)
①戻したライスペーパーを正方形に置き、ソーセージ2本を下部に並べる。
ライスペーパーの両端を内側に折りたたむ。
②ライスペーパーの下側をソーセージに巻き付けるようにくるくる巻いていく。
これをもう1本つくる。
- (3)
フライパンに油（大さじ2）を熱し、②を炒める。
ライスペーパーが白っぽくなったなら、引き上げてキッチンペーパーで油をよくきる。
はさみで8等分にカットし、塩こしょうをかけて完成。