

ライスペーパーの簡単アレンジ！鍋で楽しむもちもちしゃぶ餅風



調理時間：5分



調理法：お鍋



カロリー：34kcal



塩分：0.03g

ライスペーパーが余ってしまった、割れてしまったときにオススメな活用術をご紹介します！
ライスペーパーをお鍋でしゃぶしゃぶしてお好みの野菜や具材をくるめば「しゃぶ餅」風に食べられます。

ライスペーパーが余った時の消費レシピとしてや、いつものお鍋を少し違う食べ方をしたい時にもオススメです！

寄せ鍋や水炊き、キムチ鍋等どんなお鍋でも相性抜群ですのでぜひお試しください！

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 お好みの量

ケンミン ライスベーパー：お好みの量

作り方

- (1)
お好みのお鍋の具材をご準備下さい。
- (2)
お好みのお鍋でライスペーパーを軽くしゃぶしゃぶしたらお好みの具材を巻いて完成！

※すぐにやわらかくなりますので、さっと火を通す程度で大丈夫です。