

恵方巻き風 生春巻き寿司



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：お鍋 🔥 カロリー：890kcal 🧂 塩分：4.4g

鬼は外～！福は内～！の恵方巻き風の生春巻き寿司メニューをケンミンライスペーパーレシポアドバイザー「elly.hana」こと花田えりこさんに作って頂きました。
四角いからこそ巻き寿司風も作りやすいですよ。

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 2本分

ケンミンライスペーパー：2枚
ご飯：400g
すし酢：大さじ2～3
桜でんぶ：大さじ2～3
ゆで卵(黄身)：2個分
海苔：1/2枚分
【共通の具材】
ケンミン焼ビーフン(調理済み)：適量
厚焼き玉子：卵2個分
【鬼の柄の具】
かにかま：3～4本
きゅうり：1本
マグロの刺身：3枚
にんじん(千切り)：適量
【福の桜の具】
桜でんぶ：お好みで
オクラ(塩ゆで)：適量
エビの刺身：4～5尾
【鬼の顔】
パプリカ・海苔・にんじん・大根
【福の顔】
はんぺん・海苔・パプリカ・ハム

作り方

- (1)
ご飯にすし酢を混ぜて酢飯を作り、2等分する。
半分は、ゆで卵の黄身を細かくほぐし、片方の酢飯に加えてよく混ぜる(黄色酢飯)。
もう半分は桜でんぶを加えて混ぜる(桜酢飯)。
- (2)
【鬼の柄の巻き寿司】
①水で濡らした巻きすを用意する。
もどしたライスペーパーを巻きすの上におく。
ライスペーパーの上に細く切った海苔をランダムに置く。
②ライスペーパーの奥3cm、手前2cmをのりしろとして空け、黄色酢飯を広げる。
手前寄りに具をのせる。
③手前からギュッと押さえながら巻いていき、最後までしっかり巻く。鬼のパンツ柄のかわいい巻き寿司の出来上がり。
●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
(3)
【福の桜巻き寿司】
①水で濡らした巻きすを用意する。
もどしたライスペーパーを巻きすの上におく。
ライスペーパーの上に塩ゆでしたオクラを並べる。
②ライスペーパーの奥3cm、手前2cmをのりしろとして空け、桜酢飯を広げる。
手前寄りに具をのせる。
③手前からギュッと押さえながら巻いていき、最後までしっかり巻く。お花模様のピンクの巻き寿司の出来上がり。