ケンミン食品株式会社

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ピアドバイザー“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手前からギュッとお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。

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