

ローストビーフのしましまサラダロール



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：820kcal 🧂 塩分：2.7g

ローストビーフとサラダ菜を交互に置くのでしましま柄が可愛い生春巻きです♪

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 6本分

ケンミンライスペーパー：6枚	にんじん：適量
ローストビーフ（スライス）：24枚	サラダ菜：適量
ローストビーフのつけダレ：適量	塩こしょう：適量
マッシュポテト：150～200g	
きゅうり：1/3本	

作り方

- (1)
マッシュポテトにスライスしたきゅうり・にんじんを混ぜて塩こしょうする。
- (2)
●巻き方
ライスペーパーをもどして真ん中より手前に、マッシュポテトを約3×10cmくらいの大きさを目安に横長に置く。
中央より奥に、巻きやすく切ったサラダ菜・ローストビーフを交互に1枚ずつ並べて置き、それぞれ4枚ずつ置く。
- ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (3)
手前、左右の順でライスペーパーを折りたたみ、具を包みながら手前から最後までしっかりと巻く。