ケンミン食品株式会社

ひな祭りに♪ライスペーパーでハッピー生春巻き

調理時間：40分　調理法：お鍋　カロリー：600kcal　塩分：1.5g

ケンミンライスペーパーレシピアドバイザーelly.hanaさん監修レシピ☆
ちらし寿司とはまた違う、かわいいサラダロールはいかが？野菜を巻いておもてなしの一品に♪
四角いライスペーパーで、お雛様のサラダロールを作ってみませんか。3月3日の食卓はこれに決まり♪

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　作りやすい分量

ケンミン ライスペーパー：３枚
■中に包む具材
ケンミンお米100%ビーフン：30g
キャベツやきゅうり：せん切り
薄焼き卵：卵1個分
ハムやビアソーセージ：適量
ミニトマト：適量
■おひなさまのデコ具材
スライスチーズ：適量
薄焼き卵：適量
ハム：適量
きゅうり：適量
海苔：適量
ミニトマト：適量
黒ゴマ：適量
■ハート・お花巻きのデコ具材
薄焼き卵：適量
ハム：適量
ビアソーセージ：適量
スライスチーズ：適量
塩茹で人参：適量
大葉：適量
きゅうり：適量

作り方

（1）
1本のサラダロールの中に入れる材料は千切りにする。
ビーフンは4分ゆでておく。
（細め：35～45g、太め：45～55g）

（2）
【おひなさまデコ具材】
巻く時のリードとして、牛乳パックの1面を4等分にカットしたものを用意する。
その上にスライサーで薄く切ったきゅうり、ハムを並べて、丸型に抜いたスライスチーズ(顔)をのせる。
型で抜いた具材を先程同様、台紙の上にセッティングし、最後に見せたい部分をレイアウトする。
海苔で切った髪やミニトマトやきゅうりの飾りを添える。
目や口の場所につまようじなどで印をつけたら、ゴマやトマトを押し込みます。
お花型に抜いたハム、薄焼き卵、チーズなどを周りに散らす。

（3）
【ハート&お花巻きのデコ具材】
型で抜いた具材を先程同様、台紙の上にセッティングし、最後に見せたい部分をレイアウトします。

（4）
台紙に並べた具材の上に、水に浸したライスペーパー を被せ、全体ひっくり返す。
（下から、ライスペーパー →お雛様たち→ハムきゅうりという順に重なっている状態）

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

（5）
【巻き方】
ハムきゅうりの上に、お好みの具材をのせる。
ライスペーパー の手前、左右の順に、中心に向かって折りたたむ。

（6）
手前から、具材をきゅっと包み込みながら、奥に向かって、巻いていく。
見せたい部分が現れたら、出来あがり。

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