# ライスペーパーで 彩り野菜のサラダロール【基本の作り方】









ライスペーパーで巻くだけでいつものサラダがオシャレなごちそうに! ライスペーパーが四角形なので、とても巻きやすい ちょっと贅沢な日の食卓や、おもてなし料理の前菜などにもおすすめです。

### 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 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 4人前

ケンミン ライスペーパー:4枚 お米100%ビーフン:20g サニーレタス:1枚 にんじん:1/4本 赤キャベツ:60g プチトマト:4個

黄パプリカ:1/4個 お好みのタレ (ドレッシングやマヨネーズ、

沸騰したお湯にビーフンを入れ、6~7分ふつふつとした火加減でゆでる。 ゆであがったら水洗いをしてしっかりと水気を切る。 ビーフンのゆで方について詳しく解説

サニーレタスは食べやすい大きさにちぎる。にんじん・赤キャベツは千切りし、軽く塩をふってしんなりしたら プチトマト・黄パプリカはスライスする。 エビはボイルして、厚みがある場合は、厚みを半分にする。

ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。(目安:20~30秒程度) 柔らかくなりはじめたら引き上げる。

ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

もどしたライスペーパーをひし形に広げる。 サニーレタス、ビーフン、にんじん、赤キャベツ、黄パプリカ、プチドマトを手前に横長に置く ひと巻きしたら左右を折り曲げてエビを置き、しっかりと手前から巻いていく。

、 スイートチリソース、胡麻ドレッシング、マヨネーズ等のお好みのタレをつけて召し上がりください。