ハロウィンにおすすめのメニュー!ライスペーパーでミイラの生春巻きのレシピ







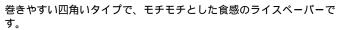


可愛いおばけ達がいっぱい!ケンミンライスペーパーのレシピアドバイザー花田えりこ先生(e lly.hana) 監修のハロウイン仕様の生春巻きです。

ピラフやパスタなどを箸やスプーン・フォークを使わず手づかみで食べられるので、手軽なハ ロウインパーティーにはピッタリです。

生春巻きは巻くのが難しいと思っている方も多いと思いますが、ケンミンのライスペーパーは 四角い形で、とても巻きやすい

ライスペーパー







材料 6本分

	・ケンミンライスペーパー:6枚	パスタ生春巻き(3種類)
	ミイラ生春巻き(3本分)	おばけ
	【包帯部分】	・はんぺん(スライスチーズ等):適量
	・スライスチーズ(5mm幅):3枚	・ミニトマト:適量
	【中身部分】	こうもり
٠	・チキンライス:150g	・だし昆布(焼きのり等):適量
	・ソーセージ(縦半分にカット):2本	ゆで卵:適量
٠	・きゅうり(斜め薄切り):1/2本	ジャックオランタン
	(青菜で代用可)	・にんじん:適量
٠	【目玉部分】	・焼のり:適量
	・スライスチーズ(ストローでくり抜く):	
	適量	【中身(共通)】
	・焼のり(丸く切り抜く):適量	・ジェノベーゼパスタ:150 g
	【接着用】	(ケンミンライスパスタ使用)
	・マヨネーズ:適量	【ソース】
	【デコレーション用】	・ケチャップ:適量
٠	・ケチャップ:適量	・バジルソース:適量

作り方

(1) ミイラの生春巻き 【目玉】チーズとのりはマヨネーズでくっつ 【中身】ソーセージは縦半分に切り、レンジ										•	
(2) ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。(柔らかくなりはじめたら引き上げる。	目安:20~30秒程度				٠		٠		٠	٠	
ライスペーパーのもどし方について詳しく	解説	٠	٠	٠	•	٠	•	٠		•	٠
	0 6	0		0							
(3) もどしたライスペーパーをひし形に置き、 チキンライスの上部に【目玉】を黒目を下 包帯に見えるように交差させたり、斜めに	側にして縦に並べ、 置くとよい。	切ったス	. ライス :	チーズも	ランダ	ムに並/	べる。	٠			
スライスチーズの上にソーセージを乗せ、 スライスチーズがはがれないように、きゅ ライスペーパーの左右 手前を中央に向か	うりなどで押さえる いって折りたたむ。手	5.							・ こひと巻	きする。	
奥のライスペーパーを手前へひっぱりなか器に盛る際にケチャップを所々につけると		しく演出	できます	・ すよ。	٠	٠	•	٠	•	•	•
(4) パスタ生春巻き (おばけ・こうもり・ジャックオランタン		٠	•		٠	•	٠	٠	٠	٠	•
はんぺんやもどしただし昆布、ゆでたにんじ ゆで卵、トマトなどは3~4mmの厚さにスラ	んはお好みの型抜き	で抜く。	٠	٠		٠	٠			•	٠
(5)		•	•	•	•	•		•		•	•
もどしたライスペーパーをひし形に置き、 スタの上部に を下側にして並べる。 ライスペーパーの左右 手前を中央に向か	・ いって折りたたむ。									ノベーt ·	ヹ゚バ゚
手前のジェノベーゼパスタの部分を の上	に乗せるようにひと	:巻きし、	奥のライ	イスペー	-バーを	手前へて	シっぱり	ながら初	せる。		
(6) 器に生春巻きを盛りつけ、ケチャップや/	、 、ハニ・	-マスタ-	- ドを添	える。							
(7) . 3種類作る。		٠							٠		