ケンミン食品株式会社

にゃま春巻き-ライスペーパーでハッピー生春巻き

調理時間：30分　調理法：まな板で　カロリー：677kcal　塩分：4.9g

2月22日は猫の日！ぷにっとしたニャンコの手が可愛い♪ハッピー生春巻きで簡単で作って楽しい『にゃま春巻き』はいかがですか？中に巻くものは酢飯などのごはん、ビーフンなどお好みの具材でOKです♪

●Instagramリール動画はこちら

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　3本分

ケンミンライスペーパー：3枚
酢飯：適量
はんぺん：1枚
■猫の柄
海苔：1枚
いなり寿司の揚げ：適量
ハム：1枚
おかかふりかけ：適量
にんじん：適量

■中身の部分
野菜・ビーフン・薄焼き卵
かにかま・きゅうり
刺身（マグロ・サーモンなど）
■つけだれ
醤油・ドレッシング

作り方

（1）
■猫の柄
①肉球
　ハムや海苔を肉球の形に切る。
（2）
②手
三毛猫：猫の手形に切ったはんぺんの上に海苔や揚げ、にんじんをレイアウトする。
黒猫：猫の手形にした酢飯の上に切った海苔を被せる。
すなねこ：猫の手形にした酢飯の上に、おかかふりかけをかける。

（3）
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

（4）
【巻き方】
①②はんぺんの場合、はんぺんとお好みの具材を置いて巻きます。
※猫の手を酢飯にする場合、お寿司の具材などを入れてもOK！
③ライスペーパーの手前、左右を内側に折りたたむ。
手前から具材を包み込むようにくるくる巻いていく。
④巻き終わったら肉球をのせる。
※肉球はライスペーパーの中に包み込むよりも外にのせた方が可愛いです。

（5）
醤油やお好きなドレッシングを添えてお召し上がりください。

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