

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！ぷにぷに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
肉球
ハムや海苔を肉球の形に切る。
(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。
すねねこ：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】
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！
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。
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。