ケンミン食品株式会社

ローストビーフの生春巻き-ライスペーパーのクリスマスレシピ

調理時間：20分　調理法：まな板で　カロリー：218kcal　塩分：0.6g

2023年NHK「あさイチ」の特集企画『ツイQ楽ワザ』で紹介したレシピです♪
▶番組詳細はこちら
クリスマスメニューにぴったり♪中身はマッシュポテトやローストビーフなど柔らかい具材なので、とっても巻きやすい♪クリスマスカラーの生春巻きでパーティーを盛り上げましょう。

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　2本分

ライスペーパー：2枚
ローストビーフ：6枚
ベビーリーフ：適量
赤パプリカ：1/8個
■マッシュポテト
じゃがいも：1個
牛乳：35cc
バター：10g
塩こしょう：適量
■オニオンソース
たまねぎ：1/2個（100g）
濃口醤油：大さじ4（72g）
みりん：大さじ4（72g）
赤ワイン：大さじ3
おろしにんにく：小さじ1（5g）
砂糖：小さじ1（3g）
レモン汁：小さじ1（5g）
こしょう：少量

作り方

（1）
赤パプリカは細切りにしておく。

（2）
【マッシュポテト】
じゃがいもよく洗い、皮付きのままラップを巻く。
電子レンジ 600W で 3 分温め、1 分蒸らす。
じゃがいもの皮をむき、ボウルに移してフォークで潰す。
バター・牛乳・塩こしょうを加えて混ぜ合わせる。

（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●
①もどしたライスペーパーをひし形に置く。
ベビーリーフ、赤パプリカ、ローストビーフ、マッシュポテトを置く。
②手前からひと巻きする。
③左右を折りたたみ、手前からしっかりと巻く。
お好みの大きさにカットする。

（5）
【オニオンソース】
たまねぎをすりおろし、材料を全てフライパンに入れて煮詰める。

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