ケンミン食品株式会社

グルテンフリー♪ホームパーティに映えるカナッペ

調理時間：30分　調理法：まな板で　カロリー：796kcal　塩分：1.6g

【ハッピー生春巻きマイスター埼玉県 shimashimaさま考案のレシピ】
土台は四角いライスペーパー切って焼くだけ！食べやすくパーティ映えしてテーブルに華やかさをもたらしてくれます。
ライスペーパーを焼くのも、下準備も前日に済ませておけば当日はのせるだけ～！
トップの具材もアレンジにより、どんなシーンのパーティにもピッタリです♪

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　16個

ケンミン ライスペーパー：1枚
①いちご：2個
ホイップクリーム：適量
ミントの葉：適量
②ローストビーフ：2枚
マッシュポテト：20ｇ
レモンスライス：1/3枚
刺すピックまたは楊枝など
③くるみ：2個
ホイップクリーム：適量
はちみつ：適量
アラザン：適量
④クリームチーズ1cm角：2個
スモークサーモン：2枚
くるみ：2個
パセリのみじん切り：少々
⑤ミニトマト：2個
きゅうりの輪切り：2枚
スライスチーズ：1枚
刺すピックまたは楊枝
⑥クリームチーズ：1cm角2個
スモークサーモン：2枚
ミントの葉 2枚
⑦スモークカモ：2枚
マッシュかぼちゃラムレーズン入り：20ｇ
チャービル：適量
⑧ゆで卵：1/2個
いくら：適量
チャービル：適量

作り方

（1）
・ゆで卵をみじん切りにし、マヨネーズ（少量）と塩こしょうで和えておく。

・じゃがいもをゆでてマッシュポテトを作り、塩こしょうで味を調えておく。

・きゅうりを輪切り(3mm位)2枚、スライスチーズはきゅうりの大きさに合わせてカットし、重ねておく。

・ミニトマトは洗ってヘタを取り、3のきゅうりと共に水気をペーパーなどでとっておく。

・いちごは洗ってヘタをとり、6等分にカットして、ペーパーで水気をとっておく。

・クリームチーズは1cm角を4個用意する。

・くるみが生の場合、ローストしておく。

・スモークサーモンは端からクルクル巻いて、バラの花のように仕立てたものを2個用意する。

・かぼちゃはゆでてマッシュし、塩こしょうで味を調え、ラム酒漬けのレーズンをまぜておく。
※レーズンはなくてもOKです。

・パセリのみじん切りを作っておく。

・ミントの葉・チャービルは適量を洗ってペーパーで水気をとっておく。

（2）
※いちごの切り方

（3）
※サーモンの巻き方

（4）
①②四角いライスペーパーを16等分に切る。
③オーブントースターで軽く色目が着く程度まで焼く。【1000W：1～2分】
※オーブントースターの種類にもよるので様子を見ながら焼いてください。
④1の食材をそれぞれ 焼いた四角いライスペーパーにのせて作る。

（5）
材料の①～⑧をぞれぞれのせていく。

（6）
●他にも！shimashimaさまのハッピー生春巻きレシピはこちら♪

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