ケンミン食品
株式会社

秋の果実たっぷりライスペーパークレープ

調理時間：10分　調理法：まな板で　カロリー：378kcal　塩分：0.3g

ぶどうや柿など、季節の果実をライスペーパーで包み込んだ贅沢な一品です。ジューシーで甘酸っぱいぶどうがクレープの生地にみずみずしさを加え、柿の優しい甘みが口の中で広がります。ライスペーパーのもちもちとした食感と、フレッシュな果物の相性は抜群♪クリーミーなホイップクリームや、ほんのりと香るメープルシロップを添えれば、ひと口ごとに季節の恵みを楽しめる極上のデザートが完成します。

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　1人前

ケンミンライスペーパー：2枚
ぶどう：適量
柿：適量
バナナ：2本
ホイップクリーム：適量

作り方

（1）
ぶどうは半分にカット、柿は角切りにする。
バナナは皮をむく。

（2）
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
（3）
①もどしたライスペーパーをひし形に置き、ホイップ（またはカスタード）をライスペーパーの上半分に薄く伸ばしながら塗る。
②ライスペーパーの中央よりもやや下側に横長にバナナを乗せる。
③ライスペーパーを手前からフルーツを包むようにライスペーパーの半分の位置まで巻き、ライスペーパーの左右を折りたたむ。
④ライスペーパーを手前から最後まで巻く。
（フルーツで芯をつくるイメージです）
他のフルーツも同じように巻いていく。

（4）
3等分にカットし、上にぶどう・柿をトッピングする。

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