ケンミン食品
株式会社

オードブルに♪ライスペーパーで生ハムサーモンチーズロール

調理時間：15分　調理法：まな板で　カロリー：412kcal　塩分：3.1g

とっても簡単なのに贅沢な逸品に見えるライスペーパーのアレンジレシピ。
クリームチーズの濃厚さと、かいわれ大根の辛み、サーモンや生ハムの旨味が調和したひとくちサイズで食べられる前菜です。
口当たりが軽やかなので、ワインにも合います。
パーティーや特別な日の食事のスタートにぴったりなシンプルなメニューです。

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　2人前（4本分）

ケンミンライスペーパー：2枚
かいわれ大根：1パック
生ハム：4枚
スモークサーモン：2枚
クリームチーズ：80ｇ

作り方

(1)
かいわれ大根は葉の付け根部分のみハサミで切り落としておく。
（葉部分：表に見せる、茎：中身に使用）

(2)
（ライスペーパー1枚で2本作れます）
ライスペーパー1枚を水にサッと浸して、長方形になるように半分にカットする。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

(3)
①カットしたライスペーパーの上に かいわれ大根の葉を散らす。
（緑の面を下にする）
②ライスペーパーの上部1/3のみを残して、下部にクリームチーズを薄く塗り広げる。
（クリームチーズはラップで上から押し付けるように広げる）
③生ハム2枚またはスモークサーモン1枚をクリームチーズの上に置く。
上に かいわれ大根の茎（～約10本）を乗せる。
④下から巻き上げるようにくるくる巻く。

(4)
両端を切り落とし、ハサミで3等分にカットする。

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