

もちきびと雑穀の秋のハッピー生春巻き



きれいな赤色が映える、紅葉を施した 秋のハッピー生春巻きです。
透けるライスペーパーの中に、紅葉型にくりぬいた彩り豊かな具材を詰めました。

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

ケンミン ライスペーパー：4枚

■紅葉の材料

パプリカ・かにかま・塩茹でにんじん
薄焼き卵・ハム・きゅうり など

■中に入れる具材

お米100%ピーフン：20g

野菜の千切り：適量

(キャベツ・にんじん・きゅうりなど)

小口ねぎ・ミニトマト(薄切り)：適量

雑穀：適量

もちきび：大さじ5

作り方

(1)

沸騰したお湯にピーフンを入れ、4分ふつふつとした火加減でゆでる。
ザルに取り、流水で洗いながらしっかり冷やす。

紅葉として使う具材は、おかずの抜き型(もみじ)で抜いておく。

(2)

沸騰したお湯1ℓで、もちきびを10分ほどゆで、ザルにあげておく。

(3)

ライスペーパーを1枚ずつ水に浸してもどす。(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】

もどしたライスペーパーをひし形に置き、中心のやや奥に、表側に見せたいもみじ(型で抜いた具材)を並べて置く。

もちきび、雑穀、ゆでたピーフン、野菜を中央に広げて置く。

ライスペーパーの下を中央に向かって折りたたむ。

ライスペーパーの左右を中央に向かって折りたたむ。

手前から奥に向かってくるくる巻いていく。

(5)

好みのソースをつけてお召し上がりください。

(ごまドレッシング、スイートチリソースなど)