

クリスマス柄のハッピー生春巻き



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：110kcal 🧂 塩分：0.6g

ミニトマトやズッキーニをヒイラギに見立てて
パスタが入ったクリスマスカラーのハッピー生春巻きのレシピです！

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 6本分

ケンミン ライスペーパー：6枚
パスタ（リングイネ）：100g
ジェノベーゼソース：1人前
サラダ菜：6枚
大葉：3枚

柄の部分
はんぺん（雪）：適量
ミニトマト（ヒイラギ）：適量
ズッキーニ（ヒイラギ）：適量
オリーブ：適量

作り方

- (1)
パスタは茹でてジェノベーゼソースと和える。

はんぺんは雪の結晶の抜き型で抜く。
ミニトマト・オリーブはスライスする。
ズッキーニは茹でて、皮の部分をヒイラギの葉の抜き型で抜く。
- (2)
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
- (3)
巻き方
もどしたライスペーパーをまな板の上にひし形になるように置く。

その上に表の柄になる部分を裏側にして置く。

具材の上にパスタを置く。
多すぎると巻きにくいので、指先3本で軽く掴める程度の量にする。

サラダ菜を、パスタの上に被せるようにして置く。
- (4)
ライスペーパーの手前 左右の順に、具材を包み込むようにして巻く。

表側の柄が見えていたら、完成。
- (5)
食べやすい大きさにカットして大葉の上に置く。
お好みのタレをつけてお召し上がりください。