

恵方巻き風 生春巻き寿司



調理時間：30分



調理法：お鍋



カロリー：890kcal



塩分：4.4g

鬼は外～！福は内～！の恵方巻き風の生春巻き寿司メニューをケンミンライスペーパーレシピ
アドバイザー“elly.hana”こと花田えりこさんに作って頂きました。
四角いからこそ巻き寿司風も作りやすいですよ。

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。
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本分

ケンミンライスペーパー：2枚

ご飯：400g

すし酢：大さじ2~3

桜でんぶ：大さじ2~3

ゆで卵（黄身）：2個分

海苔：1/2枚分

【共通の具材】

ケンミン焼ピーフン（調理済み）：適量

厚焼き玉子：卵2個分

【鬼の柄の具】

かにかま：3~4本

きゅうり：1本

マグロの刺身：3枚

にんじん（千切り）：適量

【福の桜の具】

桜でんぶ：好みで

オクラ（塩ゆで）：適量

エビの刺身：4~5尾

【鬼の顔】

パプリカ・海苔・にんじん・大根

【福の顔】

はんぺん・海苔・パプリカ・ハム

作り方

(1)

ご飯にすし酢を混ぜて酢飯を作り、2等分する。
半分は、ゆで卵の黄身を細かくほぐし、片方の酢飯に加えてよく混ぜる（黄色酢飯）。
もう半分は桜でんぶを加えて混ぜる（桜酢飯）。

(2)

【鬼の柄の巻き寿司】

水で濡らした巻きすを用意する。
もどしたライスペーパーを巻きすの上におく。
ライスペーパーの上に細く切った海苔をランダムに置く。

ライスペーパーの奥3cm、手前2cmをのりしろとして空け、黄色酢飯を広げる。
手前寄りに具をのせる。

手前からギュッと押さえながら巻いていき、最後までしっかり巻く。鬼のパンツ柄のかわいい巻き寿司の出来上がり。

(3)

【福の桜巻き寿司】

水で濡らした巻きすを用意する。
もどしたライスペーパーを巻きすの上におく。
ライスペーパーの上に塩ゆでしたオクラを並べる。

ライスペーパーの奥3cm、手前2cmをのりしろとして空け、桜酢飯を広げる。
手前寄りに具をのせる。

手前からギュッとおさえながら巻いていき、最後までしっかり巻く。お花模様のピンクの巻き寿司の出来上がり。