

クリスマスの簡単生春巻きレシピ-サンタのサラダロール



🕒 調理時間：60分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：66kcal 🧂 塩分：0.3g

ケンミンライスペーパーレシピアドバイザー花田えりこ先生 (elly.hana) 監修レシピ☆
スノーマンとサンタの可愛い生春巻きです。はんぺんとスライスチーズで簡単に形が作れます♪
ライスペーパーでおうちクリスマス♪クリスマスサラダにいかがですか？

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 約8本分

ケンミンライスペーパー：適量

【絵柄に】

- ・はんぺん：スライスする
- ・パプリカ(赤黄)：帽子やボタンに
- ・海苔：目や口に
- ・ハム：帽子や顔に
- ・スライスチーズ：かざりに
- ・ビーフン：適宜
- ・マヨネーズ：接着に

【巻く具材】

- ・大葉：4枚ほど
 - ・海苔：大1~2枚
 - ・野菜の千切りやみじん切り（キャベツ、大根、水菜、キヌアや豆類）：適量
- 【つけだれ】
- ・オニオンドレッシング：適宜
 - ・人参とオレンジのドレッシング：適宜

作り方

- (1)
はんぺんを薄く(5ミリ)にスライスし、型抜きする。
クッキングシートに並べる。
※先に大葉を敷いてもOK。
※帽子とボタンはハムやパプリカ、目や口は海苔です。
- (2)
接着用にマヨネーズを使用しながらでもOK。
- (3)
ライスペーパーを水でもどす。
●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (4)
セットした絵柄の上から、ライスペーパーをかぶせてひっくり返す。
(ライスペーパーの上には、はんぺん・大葉が置かれた状態になる)
絵柄の上に、野菜のみじん切りをのせる。
- (5)
その他の千切り野菜を置いたら、ライスペーパーの手前を折り、左右を折る。
手前から奥へ、野菜を包み込みながら、ぎゅっと、具材を入れ込みながら巻く。
- (6)
サンタも同じようにして海苔の上に並べ、濡らしたライスペーパーをかぶせてひっくり返す。
具材を置いて包み込み、表に見せたい絵柄が出てくれば出来上がり。