

ハロウインにおすすめのレシピ! ライスペーパーでミイラの生春巻き



調理時間：30分



調理法：まな板で



カロリー：423kcal

塩分：2.6g

可愛いおばけ達がいっぱい! ケンミンライスペーパーのレシピアドバイザー花田えりこ先生 (eilly.hana) 慎修のハロウイン仕様の生春巻きです。

ピラフやパスタなどを箸やスプーン・フォークを使わず手づかみで食べられるので、手軽なハロウインパーティーにはピッタリです。

生春巻きは巻くのが難しいと思っている方も多いと思いますが、ケンミンのライスペーパーは四角い形で、とても巻きやすい

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 6本分

- ・ケンミンライスペーパー：6枚
ミイラ生春巻き（3本分）
【包帯部分】
 - ・スライスチーズ（5mm幅）：3枚
【中身部分】
 - ・チキンライス：150g
 - ・ソーセージ（縦半分にカット）：2本
 - ・きゅうり（斜め薄切り）：1/2本
(青菜で代用可)
【目玉部分】
 - ・スライスチーズ（ストローでくり抜く）：適量
 - ・焼のり（丸く切り抜く）：適量
【接着用】
 - ・マヨネーズ：適量
【デコレーション用】
 - ・ケチャップ：適量
 - ・バジルソース：適量
 - ・ハニーマスター：適量
- ・パスタ生春巻き（3種類）
おばけ
・はんぺん（スライスチーズ等）：適量
・ミニトマト：適量
こうもり
・だし昆布（焼きのり等）：適量
・ゆで卵：適量
・ジャックオランタン
・にんじん：適量
・焼のり：適量

作り方

- (1)
ミイラの生春巻き
【目玉】チーズとのりはマヨネーズでくっつけておく。
【中身】ソーセージは縦半分に切り、レンジなどで加熱しておく。
- (2)
40 度程のぬるま湯もしくは水に20~30秒程度、1枚ずつライスペーパーを浸してもどす。
ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (3)
もどしたライスペーパーをひし形に置き、チキンライス（50g）をやや下部あたりに横長（12×4cm）に乗せる。
チキンライスの上部に【目玉】を黒目を下側にして縦に並べ、切ったスライスチーズもランダムに並べる。
包帯に見えるように交差させたり、斜めに置くといい。
スライスチーズの上にソーセージを乗せ、スライスチーズを1本ずつソーセージを包むように裏で合わせていく。
スライスチーズがはがれないようにきゅうりなどで押さえる。
ライスペーパーの左右 手前を中央に向かって折りたたむ。手前のチキンライスの部分をきゅうりの上に乘せるようにひと巻きする。
奥のライスペーパーを手前へひっぱりながら被せる。
器に盛る際にケチャップを所々につけると、よりハロウインらしく演出できますよ。
- (4)
パスタ生春巻き
(おばけ・こうもり・ジャックオランタン)
はんぺんやもどしただし昆布、ゆでたにんじんはお好みの型抜きで抜く。
ゆで卵、トマトなどは3~4mmの厚さにスライスしておく。
- (5)
もどしたライスペーパーをひし形に置き、ジェノベーゼパスタ（50g）をやや下部あたりに横長（12×4cm）に乗せる。ジェノベーゼパスタの上部に を下側にして並べる。
ライスペーパーの左右 手前を中央に向かって折りたたむ。
手前のジェノベーゼパスタの部分を の上に乗せるようにひと巻きし、奥のライスペーパーを手前へひっぱりながら被せる。
- (6)
器に生春巻きを盛りつけ、ケチャップやバジルソース、ハニーマスターを添える。
- (7)
3種類作る。