

ハッピー生春巻き 門松とりのレシピ



調理時間：30分 調理法：まな板で カロリー：588kcal 塩分：4.2g

【ハッピー生春巻きマイスター横浜市 Kazumiさま考案のレシピ】
お正月に多くのご家庭に登場するかまぼこを使って作る、お正月らしいハッピー生春巻きです
お好みの具材を巻いて、作ってみてください！

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。
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 4本分

ケンミン ライスペーパー：4枚

絵柄（具材：適量）

【門松】

かまぼこ：土台・お花

アスパラ：松

ちくわ：松を束ねる藁

玉子焼き：飾り

にんじん：お花

カニカマ：水引

マヨネーズ：接着用

【とり】

かまぼこ：とり

にんじん：お花

キャベツ：松

大葉：松

マヨネーズ：接着用

中身の具材（お好みで）

お米100%ビーフン：適量

野菜の千切り（キャベツ・たまねぎ・にんじ

んなど）

アボカド：適量

サラダ菜：適量

大葉：適量

サーモン・えびなど：適量

ドレッシング

お好みのドレッシング：適量

作り方

(1)

アスパラはサッと湯通し、ビーフンは4分ゆであと、水気を絞る。
かまぼこ・玉子焼きは5mm幅程度に薄くスライスする。

(2)

【とり】

お花やとりなどを型抜きをする。

大葉やサラダ菜の上に並べます。接着はマヨネーズを使います。

(3)

【門松】

同じように、大葉やサラダ菜の上に並べる。

(4)

ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（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

(5)

完成した絵柄にもどしたライスペーパーをかぶせてひっくり返す。

ひっくり返すとライスペーパーの上に絵柄が裏返して置かれた状態になります。

お好みの具材を置く。

ライスペーパーを手前 左右 の順に折りたたむ。

手前から奥へ具材を包み込みながら巻いていく。

最後まで巻いて、表に見せたい絵柄が出てきたら完成です。

(6)

他にも！Kazumiさまのハッピー生春巻きレシピはこちら