

秋の果実たっぷりライスペーパークレープ



🕒 調理時間：10分 🍳 調理法：まな板で 🔥 カロリー：378kcal 🍷 塩分：0.3g

ぶどうや柿など、季節の果実をライスペーパーで包み込んだ贅沢な一品です。ジューシーで甘酸っぱいぶどうがクレープの生地にもずみずしさを加え、柿の優しい甘みが口の中で広がります。ライスペーパーのもちもちとした食感と、フレッシュな果物の相性は抜群。クリーミーなホイップクリームや、ほんのりと香るメープルシロップを添えれば、ひと口ごとに季節の恵みを楽しめる極上のデザートが完成します。

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 1人前

ケンミンライスペーパー：2枚 ホイップクリーム：適量
ぶどう：適量
柿：適量
バナナ：2本

作り方

- (1) ぶどうは半分にカット、柿は角切りにする。
バナナは皮をむく。
- (2) 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
(3) もどしたライスペーパーをひし形に置き、ホイップ(またはカスタード)をライスペーパーの上半分に薄く伸ばしながら塗る。
ライスペーパーの中央よりもやや下側に横長にバナナを乗せる。
ライスペーパーを手前からフルーツを包むようにライスペーパーの半分の位置まで巻き、ライスペーパーの左右を折りたたむ。
ライスペーパーを手前から最後まで巻く。
(フルーツで芯をつくるイメージです)
他のフルーツも同じように巻いていく。
- (4) 3等分にカットし、上にぶどう・柿をトッピングする。