

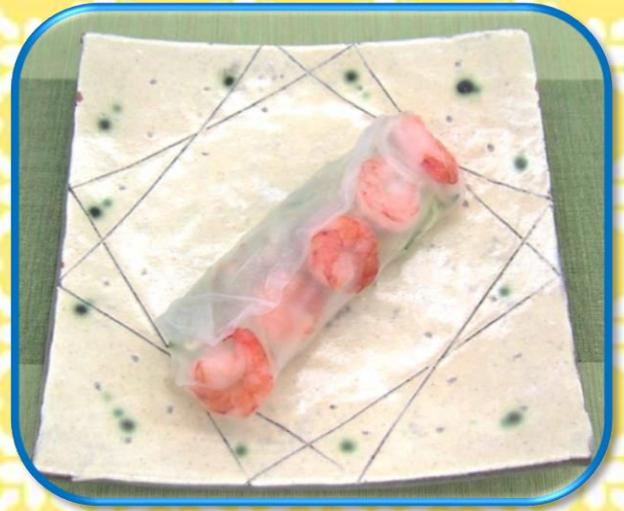
生春巻き(6人分)

●材料●

きゅうり・・・1本
人参・・・1/4本
アボカド・・・1個
もやし・・・1袋
海老・・・24尾
ライスペーパー・・・6枚

▼タレ▼

コチジャン・・・小さじ2
ゴマ油・・・小さじ1
ケチャップ・・・大さじ2
マヨネーズ・・・大さじ1



▼作り方▼

- ① きゅうり・人参は4センチの千切り。
- ② アボカドは周りを一周包丁で切れ目を入れてネジって半分にしてから種を取り、皮をはいで5mm幅にカット。もやしは茹でておく。
- ③ エビは皮を剥いて塩茹でし半分にカットしておく。
- ④ ライスペーパーは、ボールにぬるま湯を用意して3秒ほど浸してからまな板にひいて材料を乗せてタレと共に巻き上げる。
- ⑤ ④が巻き上がったなら1/3本にカットして出来上がり。



冷蔵庫に眠ってしまいがちな調味料や、まとめ買いしたけれど、使い切れずに少しだけ残ってしまった野菜を使って、ベトナム料理として有名な生春巻きを作ってみました。