

普通のサラダにひと手間。
モチモチ食感がクセになります。

川俣菜入り生春巻き

採れたて

子供向け

大人向け

材料 (4人分・8個分)

川俣菜 (茹でたもの)	100g程度
きゅうり	1本
大根	5cm程度
ハム	2パック
もやし	1袋
ライスペーパー	8枚
サラダ油	適宜
※つけダレ…お好みのドレッシング	

作り方

- 1 川俣菜は1cm程度に細かくみじん切りに。きゅうり・大根・ハムは千切りにする。もやしは茹でて冷ましておく。
- 2 ライスペーパーは割れやすいのでそっと取り出し、大きめの皿などにぬるま湯(40℃くらい)を入れ、1枚ずつ浸す。
- 3 10秒くらい浸したら、硬いまま取り出して、濡れ布巾を置いたまな板の上に置いてしんなりするまで待つ。
- 4 手前に8等分した①を置き、しっかり巻く。そのままでも食べられますが、油を引きフライパンで焼くとモチモチとして美味しいです。



ライスペーパーはスーパーでも手軽に購入出来ます。

水分含むとすぐにくっついてしまうので、1枚ずつ戻して、ややキツめに巻きます。

残ったら、鍋などに入れて、お肉や野菜と一緒に食べてみても。モチモチになります。

