

# エビとアボカドの生春巻き

## 材料 (6本)

ライスペーパー6枚

アボカド1個

エビ12尾

[サラダ菜](#)5枚

クリームチーズ約100グラム

[レモン汁](#)小さじ1

塩少々

ブラックペッパー少々

スイートチリソース適宜



## 作り方

1



包む材料の下準備。エビは茹でて縦に半分に。サラダ菜は[細切り](#)。アボカドも[スライス](#)してレモン汁をまぶしておく。

2



ライスペーパーを[ぬるま湯](#)にくぐらせ、湿ったキッチンペーパーの上に広げ1分おく。エビ→アボ→チーズをのせ塩コショウ。

3



[細切り](#)にしたサラダ菜を上に乗せ、手前から巻いていく。

4



できた春巻きを置いておくのも、湿ったペーパーを**バット**などに敷いておく。

5



市販のスイートチリソースや、マヨ大さじ1+ケチャップ大さじ1+おろしニンニク少々+ブラックペッパーのソースでも