

生春巻き～3種のアジアンたれで♪

材料 (5人分)

生春巻きの皮 10枚
人参 3分の2本 きゅうり 1本
貝割れ 1パック レタスお好きな量で
かにかま 1パック

■ *3種のたれ

■ ・ベトナム風ソース

スイートチリソースお好きな量で

■ ・オイスターマヨネーズ

醤油大さじ1 マヨネーズ大さじ4

オイスターソース 大さじ1 白胡麻大さじ1




■ ・韓国風味噌だれソース

コチュジャン 大さじ1 味噌大さじ1

砂糖小さじ2 ごま油 小さじ1 水小さじ1



作り方

-  1 人参は・きゅうりは人差し指位の長さで千切りに切ります。
レタスはちぎり、貝割れは根を落とします。かにかまはそのままでOK
- 2 鍋にお湯を沸かし、お酒少々を入れます。
沸騰したら豚肉を茹で、火が通ったら取り出して塩こしょうを振りかけておきます。
- 3 生春巻きの皮をぬるま湯にくけて、もどします。
☆ポイント・・・生春巻きの皮は、一枚ずつもどして、巻き上げていきます。
- 4 ☆理由は...いっきに同時にふやかすと、くっついてしまうからです。
- 5 ぬるま湯に生春巻きの皮を入れて、まだ少し固いかな？くらいのところで取りだします。(柔らかすぎると破れやすくなるので)
- 6 ぬらして絞った布巾の上に具材を広げて、手前中央に具をのせます。
レタス・きゅうり・人参・貝割れ・豚肉のバージョンと...
- 7 もう1種類は、同じお野菜で豚肉をかにかまに変えて♪
- 8 ひと巻きクルッと向こう側に巻いたら、両端を中央に向けて折り込みます。再度、奥に向かってクルクルと巻き仕上げます。
-  9 全て巻き終わったら、半分にカットしてお皿に盛り付けます。
-  10 たれは3種類それぞれ、材料を混ぜ合わせるだけ(^_-)-☆
火も包丁も使わず楽チン♪カットしたレモンを添えて完成です。