

3/12(火) カラフル生春巻き (佐藤 利恵さん)

(材料 4 本分)

ライスペーパー：4 枚

A {
 エビ：2 尾
 菜の花 2 束
 たまご：2 個

B {
 アボカド：1/2 個
 サーモン：6 切れ
 レタス：3~4 枚
 クリームチーズ (個包装のもの)：2 個

スイートチリソース：適量

マヨネーズ：適量

[A]

エビはゆでて半分に切る。菜の花はゆでて水気を切る。
 卵はスクランブルエッグにする。

ライスペーパーをぬるま湯にさっとくぐらせ、菜の花、
 スクランブルエッグを乗せて巻いていく。
 最後のひと巻きのところのエビを乗せて巻く。

[B]

アボカドはスライスする。サーモンは半分に切る。
 クリームチーズは棒状に切る。

ライスペーパーをぬるま湯にさっとくぐらせ、レタスとク
 リームチーズを乗せて巻いていく。
 最後のひと巻きところに、アボカドとサーモンを交互に
 並べて巻く。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター (3階と地下1階) に置いてあります。
 またくインターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。