



2/3(火)

## 恵方生春巻き

(材料)

生春巻きの皮：2 枚

たまご：3 個

海苔：適量

レタス：1/4 玉程度

かいわれ：適量

きゅうり：1/2 本

かに風味かまぼこ

チリソース

ナンブラー

- ① たまごは溶いて、薄焼き卵を 2 枚と卵焼きを準備する。卵焼きは細長く切っておく（スクランブルでも OK）。
- ② 海苔はランダムに切る（鬼のパンツ柄をイメージ）。
- ③ レタスは千切りにするか、手できゅっと潰し気味にする。かいわれは根元を切り、きゅうりは縦に 1/4 に切り分ける。
- ④ 生春巻きの皮を濡らし、②の海苔を散らし、薄焼き卵を乗せる。
- ⑤ ③の野菜と、かに風味かまぼこ、卵焼きを中央に乗せて巻く。

★お好みのたれでどうぞ。

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）に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。