



## 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

ナンプラー

- 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。