

生春巻き

材料(4人分)

【生春巻き・具材】

ライスペーパー	… 8枚
ブン	… 40g
ゆで豚	… 8枚
ブラックタイガー	… 中8尾
リーフレタス(サニーレタス)	… 4~6枚
大葉	… 8枚
ミント	… 適量
にら	… 4本
きゅうり	… 2本

【ピーナッツ味噌だれ】

サラダ油	… 大さじ1
にんにく(チューブ)	… 適量
湯	… 120ml
八丁味噌	… 大さじ2
ピーナッツバター(有糖)	… 大さじ2
砂糖	… 大さじ2
バターピーナッツ	… 適量

作り方

● 味噌だれを作る

- ① A の材料をボウルに入れ、十分に混ぜる。小鍋にサラダ油・にんにくを入れ、火にかける。香りが出てきたら A を加え フツツ 沸いてきたら 火を止める。冷めたら 一度良く混ぜ、1/4ずつ器に入れる。

バターピーナッツは細かく砕く。(食べる前に たれに適量トッピングする)

● 春巻きの下ごしらえ

- ② えび 茹で、厚みを半分にスライスする。
- ③ ブン 熱湯で茹で、ざるにとり 冷水で洗い、水気を切る。8等分して、帯状にまとめる。
- ④ にら 白い部分と先端を切り落とし、葉のみ半分の長さに切る。
きゅうり 千切りにする。
レタス 一口大にする。

● 春巻き作り

- ⑤ ボウルにたっぷりの水を入れる。ライスペーパーをさっとくぐらせ、平らなトレーや大皿の上に置いて戻す。ライスペーパーが軟らかくなったら 1/8量ずつ具材を置いて巻く。
- ⑥ 器に⑤を盛り付け、砕いたピーナッツを入れた味噌だれを添えていただく。