

クレソンの生春巻き

簡単に出来て見栄えがするので、おもてなし料理に良い。
若い人にも喜ばれる。

【材 料】

生春巻きの皮	大4枚
エビ	8尾
クレソン	8本
レタス	2枚
春雨	15g
塩	少々
スイートチリソース	適宜



【作り方】

- ① エビは塩ゆでをして皮をむく。春雨はゆでる。レタスは太めの千切りにする。
- ② 生春巻きの皮は水につけてもどす。
- ③ ②の皮にエビ、クレソン、春雨、レタスをのせて巻く。
- ④ 食べやすい大きさに切り、ソースを添える。

※ エビのかわりにスモークサーモン、生ハムでも良い。