

スイートららキャベツと エビのエスニック風生春巻き

キャベツのレンビ



ご家庭で簡単に本格エスニック

材料（4本分）

スイートららキャベツ……………1/2 個
エビ……………6尾
ライスペーパー……………4枚
スイートチリソース……………大さじ3
マヨネーズ……………大さじ3
片栗粉……………適量

作り方

- ① スイートららキャベツは7mmほどの幅のせん切りにし、耐熱ボウルに入れてラップをかけ、電子レンジ（500w）で1～2分加熱します。あら熱がとれたら水気をよく絞っておきます。
- ② エビは尾まで殻をむいて背わたを取り、汚れがよく取れるよう片栗粉をまぶしてから水洗いします。沸騰したお湯でゆで、縦半分に切ります。
- ③ 表示どおりもどしたライスペーパーを広げ、(2)のエビを3つ、切り口を上にして並べます。エビの上に(1)のキャベツの1/4をのせて巻きます。同様に残り3本巻きます。
- ④ (3)を器に盛り、スイートチリソースとマヨネーズを混ぜ合わせたタレを添えます。

ワンポイント

エビは透けて見えるので仕上がりを想像しながら見栄えよく巻きましょう。