

紅芯ダイコンの生春巻き

ダイコンのレシピ



色鮮やかなオードブル

材料

紅芯ダイコン…1/2個 春雨…50g
 キュウリ…1本 ライスペーパー…
 レタスの葉…4枚 (22cm)…4枚
 蒸しエビ…12尾 市販のチリソース…適量

作り方

- ① 紅芯ダイコン、キュウリは千切りにする。春雨は戻して水気を切る。
- ② 大きめのボウルにたっぷりのぬるま湯を入れ、生春巻きの皮を1枚につき30秒ほど漬けて戻し、まな板の上に置く。
- ③ (2)の中央に蒸しエビ、紅芯ダイコン、キュウリ、レタス、春雨を乗せる。
- ④ 手前の皮を具にかぶせるように巻き、左右の皮を内側に折り、手前から転がして巻き付けながら包む。
- ⑤ (4)を食べやすい大きさにカットし器に盛り、チリソースを添える。

ポイント

お好みで、市販のチリソースにレモンの搾り汁、ナンプラーを少々加えるとよりエスニックな風味を楽しめます。