

## 紅芯ダイコンの生春巻き

ダイコンのレシビ



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うりエスニックな風味を楽しめます。