

タコとエビの生春巻き

Mari Andoさん

野菜の種類・分量はお好みでアレンジ可能！
新鮮なタコやエビが手に入るからこそ美味しく作れるレシピ



【作り方】

- ① 刺身用タコは薄くスライス、刺身用エビは皮をむく。レタス、キュウリ、紫キャベツ、パプリカは千切にする（太さはお好みで）。
かいわれ大根は下部を切っておく。
- ② 大き目のボウルに水をはり、ライスペーパー1枚を水にくぐらせ皿等に置き、タコ2枚、エビ2尾、野菜をライスペーパーの中心より手前側に彩りよく配置し、ライスペーパーの手前・横の順にたたんだらクルクルと巻いていく。
- ③ 食べるときに、キレイな断面が楽しめるよう斜めに切り分け、スイートチリソースやお好みのドレッシングをかけて出来上がり。

ライスペーパーを水にくぐらせたあとは、まだ少し固いです。
巻くときは具材をしっかり押さえつけて巻くとキレイに仕上がります！

【必要食材・調味料】

- ・ 刺身用エビ（20尾）
- ・ レタス（1/3個）
- ・ きゅうり（2本）
- ・ ライスペーパー（10枚）
- ・ かいわれ大根（適量）
- ・ スイートチリソースまたはドレッシング（適量）
- ・ 刺身用タコ（スライス20枚分）
- ・ 紫キャベツ（適量）
- ・ パプリカ（1/2個）
- ・ 水（適量）

【必要道具】

- ・ まな板
- ・ 包丁
- ・ スプーン（ソース飾る用）
- ・ ボウル（ライスペーパー用）