

生春巻き

～手作りピーナッツソースで～




■ 材料 ■

☆ピーナッツバター 大さじ2/☆ナンプラー 小さじ1/☆ごま油
小さじ2/☆めんつゆ (2倍濃縮) 小さじ1/☆醤油 小さじ1/2/
カシューナッツ 10g/お好みの生野菜 適量/スモークサーモン
50g/サラダかまぼこ 50g/ライスペーパー 4枚

■ 作り方 ■

1. お好みの野菜を全て千切りにしておく
2. ☆の調味料と砕いたカシューナッツを全て混ぜ合わせ、エスニックソースを作る
3. 水をはった皿と乾いた皿を2枚用意し、水をはった皿にライスペーパーをくぐらせ、乾いた皿に置いてふやかす。ふやけたら野菜やスモークサーモン、サラダかまぼこをのせて巻く
4. ソースとともに器に盛り付け、完成

 **La-Cocina** では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy