

Date /

生春巻き Goi cuon

march's march



材料(10本分)

・ライスペーパー	10枚
・むき海老	30尾
・春雨	20g
・レタス	1/4個
・青じそ	10枚
・キュウリ	1本
・にら	1/3袋
好みの野菜(ミント・バジル等)	
・たれ	ピーナッツたれ スウィートチリソース

作り方

- 1 レタスは5mmの千切り、キュウリは細めの千切り。春雨は湯でもどしておく。海老は塩茹でしておく。
- 2 ライスペーパーは、さっとぬるま湯にさらして、湿らせたキッチンペーパーの上に広げて柔らかくする。水をつけすぎると巻きにくいので注意！
- 3 ライスペーパーの上に1をのせ、3等分に切ったにらも一緒にぴっちり巻き込む。
- 4 好みのつけだれをつけていただく。

Memo

・・・たれ・・・

ピーナッツバター(無糖)	大さじ5
味噌	大さじ3
砂糖	大さじ1
炒りゴマ	小さじ1
水	大さじ5
トマトケチャップ	大さじ1

全てを合わせ、よく混ぜる。