

生春巻き



キューピー
「レモンドレッシング」を使用

＜材料＞(10個)

ディノケール	5枚
ライスペーパー	10枚
スモークサーモン	5枚
アボカド	1個
生ハム	5枚
レモンドレッシング	適量

＜作り方＞

- (1) アボカド・クリームチーズは、2 cm大の角切りにする。
- (2) ライスペーパーを戻す用の 40℃程度のお湯を準備する。
- (3) 平らなバットを用意する。
- (4) ライスペーパーを、1枚ずつ平のままを保てるように丁寧にお湯につけて戻す。
- (5) 30秒程度お湯に浸したら、端などが丸まらないように丁寧にバットに取り出す。
- (6) お好みの材料をまく。
- (7) 食べる際に、レモンドレッシングをつけて完成。