

シャキパリ！ 神(かん)なめロール



アピール
ポイント

レタスとなめろうは館山の名物なので、色どりも気にしながら作りました。ソースと生春巻きの相性がよく、おいしく食べられます。

材料

- ・神戸レタス 4枚
- ・あじ 120g
- ・スライスチーズ 4枚
- ・だいこん 50g
- ・にんじん 50g
- ・大葉 4枚
- ・ライスペーパー 4枚
- ・水
- ・しょうが 10g

ソース

- ・ケチャップ 大2
- ・マヨネーズ 大2
- ・タバスコ 3~4滴
- ・酢 小1
- ・粉チーズ 2~3g

作り方



- ①だいこん、にんじんを細切りにする。
- ②あじをたたいてなめろうにする。
- ③ライスペーパーを水に浸して柔らかくする。
- ④大葉、レタス、だいこん、にんじん、チーズ、なめろうの順で巻いていく。
- ⑤少し形を整えて、半分に切って完成。
- ⑥お好みでソースを付けて食べる。