

～Paprikaとスモークサーモン の生春巻き～



-材料 (6本分) -

パプリカ (赤・黄・オレンジ)	各1/3個
スモークサーモン	6～12枚
水菜	1/2枚
モッツァレラチーズ	100g
ライスペーパー	6枚

-作り方-

- 1) パプリカは薄切り、水菜は生春巻きの長さに切り、モッツァレラチーズは棒状に切っておく
- 2) 水で戻したライスペーパーの手前に1を並べてしっかりと巻き、最後にスモークサーモンを乗せてさらに巻き、お好みの長さに切る
- 3) ポン酢とオリーブオイルを混ぜ合わせ、2を付けて食べる

POINT!

スモークサーモンは大きさによって枚数を調節してください。
モッツァレラチーズの代わりにクリームチーズ、
スモークサーモンの代わりに生ハムでも美味しく出来ますよ。
ライスペーパーは水をくぐらせるだけで戻りますので手早く作業する様にしてください。

～Swan dream group～

株式会社 スワンドリーム

株式会社 I LOVE ファーム登米

リッチフィールド栗原 株式会社



TEL 0228-59-2280