

# ブーケハムサラダの 生春巻き



## 材料（4個分）

|   |         |
|---|---------|
| 「ライスペーパー120g」（ケ）<br>（キッチンばさみを利用し対角線上に半分にカットする。計4切れ） | 2枚      |
| レタス（フリルレタス、ブリーツレタスなど）                               | 4枚      |
| みんなの食卓「上級ロースハム」（日）                                  | 4枚      |
| きゅうり（斜め薄切りにしたもの）                                    | 4枚      |
| ミックスベジタブル（冷凍）                                       | 各4粒     |
| にんじん、コーン、グリーンピース                                    |         |
| 【オーロラソース】   |         |
| 【a】「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）                                | 大さじ1    |
| 【a】「1歳からのケチャップソース」（オ）                               | 大さじ1    |
| 【醤油マヨソース】   |         |
| 【b】「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）                                | 大さじ1    |
| 【b】食物アレルギー対応醤油                                      | 小さじ1/2～ |
| 【b】「A-Label(エー・ラベル)ふりかけおかか」(永)                      | 小さじ1    |



## 作り方

|   |  |
|---|--|
| ① | レタスはライスペーパーの半分くらいに大きさを揃えておく。きゅうりは縦半分に切る。   |
| ② | 【a】と【b】の調味料をそれぞれ混ぜ合わせ、オーロラソースと醤油マヨソースを作る   |
| ③ | <ハムの花を作る> ロースハムは半分に折る。キッチンばさみで折り曲げた部分に長さ1.5cm、幅7～8mm間隔で切り込みを入れる。重ねたまま端からクルクルと巻く。                                 |
| ④ | ライスペーパー1/2枚を水またはぬるま湯に1枚ずつ浸し、やわらかくなりはじめたら引き上げ、お皿の上に三角形の形に置く。中央にレタスとハムの花をのせる。手前側から向かい側に少し折りたたむ。左端から折りたたみ、右端から折り返す。 |
| ⑤ | ハムの花の中央にミックスベジタブルを埋め込み、きゅうりを差し込む。  |
| ⑥ | 器に並べ、オーロラソースと醤油マヨソースを添える。  |



## 使用商品



注)

- メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。
- (エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社
- 特定原材料8品目不使用です。
- 特定原材料とは「えび・かに(\*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」です。
- (\*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。