

# 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） （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） にんじん、コーン、グリーンピース	各4粒
【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。  
(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7品目不使用です。

特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに」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。