



ハロウィン生春巻き



約25分



材料（4個分）

「ライスペーパー120g」（ケ）	4枚
「みんなの食卓 上級ロースハム」（日）	4枚
サンチュ	4枚
紫キャベツ（千切り）（キャベツでも可）	60g
にんじん（千切り）	60g
アボカド	1/2個
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ鮭」（永）	小さじ4
【a】「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	大さじ3
【a】「1歳からのケチャップソース」（オ）	大さじ2
【a】「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ鮭」（永）	適量
【b】レモン汁	大さじ1
【b】砂糖	大さじ1/2
【b】ごま油	小さじ1
【b】塩	少々
きゅうり	2~3cm
海苔	適量
「1歳からのノンエッグマヨ」（オ）	少々



作り方

- ① ロースハムは8mm幅で左右から交互に切り込みを入れる。
- ② 【a】を混ぜ合わせ、オーロラソースをつくる。【b】を混ぜてスイートレモンソースをつくる。
- ③ 【おばけの目玉をつくる】きゅうりは3mm幅にスライスしてストローなどで丸くり抜く（白目）。海苔はきゅうりよりも小さい丸にカットする（黒目）。きゅうりの上にノンエッグマヨをのせて、海苔をのせて全部で12個つくる。
- ④ ライスペーパー1枚をぬるま湯にさっとくぐらせて戻し、まな板の上に広げる。真ん中にロースハム1枚を横に広げるように置く。ロースハムが隠れるようにサンチュ1枚をのせる。サンチュの上にアボカド1切れを横向きにのせる。エー・ラベルふりかけ鮭小さじ1を振り、紫キャベツとにんじん各15gも横向きにのせて手前からひと巻きする。
- ⑤ ④をそれぞれ3等分にカットし皿に並べる。生春巻きの半量に③のおばけの目玉をのせる。つまようじの先にノンエッグマヨをつけて、おばけの目玉（海苔）の上に瞳の輝きをつける。



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。