

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



つくり方

- 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ぐらして戻し、まな板の上に広げる。真ん中にロースハム1枚を横に広げないように置く。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切れを横向きのにせる。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も横向きのにせて手前からひと巻きする。
- ⑤ 左右を内側に折り込み、しっかりと巻く。同様に全部で4本つくる。



- 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。

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。



使用商品

