



【ごまだれ仕立ての生春巻き】



山田 芳郎 (やまだ・よしろう) さん

材料 (2人分)

< ごまだれ >

練りごま (金ごま)	大さじ 2
砂糖	大さじ 2
酢	大さじ 2
濃口しょうゆ	大さじ 2
ラー油	小さじ 1
ごま油	小さじ 1
しょうが	小さじ 1

< 春巻きの具材 >

いりごま (金ごま)	適量
ライスペーパー (直径 20 センチ)	2 枚
鶏ささ身	110g
大葉	2 枚
みょうが	2 本
きゅうり	1/2 本 (60g)

手順

- (1) ごまだれを作る。ボウルに練りごま、砂糖、酢、しょうゆ、ラー油、ごま油、おろししょうがを入れて混ぜ合わせる。
- (2) みょうが、きゅうりを千切りにする。大葉は千切りにして水にさらしておく。
- (3) 鶏ささ身は湯がき、ほぐしておく。
- (4) ライスペーパーを水にさっと通し、水けをきり、まな板の上に広げ、いりごまを散らす。
- (5) ライスペーパーの上に、下準備した材料をのせて巻いていく。
3 等分に切って、ごまだれをかけ、仕上げにいりごまをふりかけて完成。