



【にんじんの生春巻き】



湯地乃奈さん

材料 (4コ)

にんじん (葉付き)	1本 (150g)	ライスペーパー (22センチ角)	4枚
豚肉 (しゃぶしゃぶ用)	100g	ナンプラー	大さじ1
レタス	2枚	酢	大さじ1/2

手順

- (1) にんじんは皮つきのまま千切りにします。葉は粗みじん切りにします。
- (2) レタスは食べやすい大きさにちぎっておきます。豚肉はゆでておきます。
- (3) ボウルに、にんじん、豚肉、にんじんの葉、ナンプラー、酢を入れ混ぜ合わせます。
- (4) ライスペーパーを水にくぐらせ、まな板の上に置きます。手前から、レタス、混ぜた具材を置き、手前から巻いて、左右をたたみながらきつめに巻いていきます。巻き終わったら完成です。