

ベトナム風揚げ春巻き



材 料

(4人分)

豚ひき肉・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g
むきえび・・・・・・・・・・・・・・・・ 70g
かにのほぐし身（缶詰でも可）・・・・ 30g
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 個
きくらげ（乾燥）・・・・・・・・・・・・ 2g
にんにくのすりおろし・・・・・・・・ 小 1 かけ分
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・ 各適量
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ 1
ライスペーパー・・・・・・・・・・・・ 4 枚
(A)
赤唐辛子のみじん切り・・・・・・・・ 1 本分
ナンプラー・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ 2
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ 1
レモン汁・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 個分

サラダ菜、ミントの葉・・・・・・・・ 各適量

作り方

- ① きくらげは水で戻してみじん切りにする。玉ねぎもみじん切りにする。むきえびは粗くたたく。ボウルにひき肉、塩、こしょう、酒を入れて粘り気が出るまでよく混ぜ、えび、かにのほぐし身、玉ねぎ、きくらげ、にんにくを入れてよく混ぜ合わせる。
- ② ライスペーパーを半分に切り、霧吹きで水をかけてしとらせ、1 のタネを 8 等分に分けて包む。
- ③ 180 度に温度を上げて 4 ～ 5 分揚げる。
- ④ A を混ぜ合わせてたれを作る。
- ⑤ 春巻きを器に盛り、サラダ菜、ミントを飾り、たれを添える。好みでサラダ菜で巻いて食べてもよい。

温度調節を必要とする揚げものには、温度調節機能が活躍。「中が生っぽい」「揚げすぎた」ということもなし。