

RECIPE CARD

こちらの商品を使用したレシピ!!

※写真はイメージです



VIETNAMESE SPRING ROLLS



INGREDIENTS ベトナム風揚げ春巻き (チャー・ゾー)

8本分



・揚げ春巻き用ライスペーパー(22cm) … 8枚

・豚ひき肉 … 150g

・エビ … 70g

・にんじん … 40g

・春雨 … 10g

・きくらげ … 5g

・万能ねぎ … 3本

・玉ねぎ … ¼個

・卵 … 1~2個

・塩・味の素 … 少々

★ヌクチャムの材料

・赤唐辛子 … ½本

・にんにく … ½~1片

・A：砂糖 … 小さじ2

・A：お湯 … 大さじ2

・B：CHINSU ヌクマム … 大さじ2

・B：レモン汁 … 大さじ2



※事前準備として、きくらげは水かぬるま湯に20分ほどつけて戻す。春雨は、ぬるま湯に5分くらい浸して戻す。



INSTRUCTIONS

- エビは背ワタをとって粗く刻む。にんじんは千切りに、万能ねぎは小口切りする。
戻したきくらげは石突をとって千切りにし、春雨は3cm位に切る。
- ボウルに、豚ひき肉・エビ・にんじん・きくらげ・春雨・万能ねぎ・卵を加えて練るように混ぜる。
- ライスペーパーを水にくぐらせる。肉だねを8等分にして手前に置き、ライスペーパーの手前を織り上げる。
- 左右を折りたたみ、空気を入れないようにして巻く。
- フライパンに揚げ油を1cm程度入れて火にかけ、巻き終わりを下にして入れ、160度位の温度で揚げる。
(くっつきやすいのでたくさん入れない) 一度取り出し、少し温度を上げて揚げる。

★スイートチリソース「ヌクチャム」の作り方と美味しい食べ方

Aを混ぜて砂糖を溶かし、粗みじんに切った赤唐辛子、みじん切りにしたにんにく、Bを入れてよく混ぜてタレをつくる。揚げた春巻きを半分に切り(ハサミを使うとカットしやすいです)、サニーレタス、香菜、ミント、ディルや青じそ等と一緒に盛り付け、タレを添える。