

【うなぎの生春巻き】



材料(4人前)8本分

うなぎ(白焼 使用)	2尾
ライスペーパー	20枚
アボカド	1個
レタス	1個
グリーンリーフ	1袋
三つ葉	1袋
大葉	20枚
もやし	1袋
クリームチーズ	200G
ポン酢	お好みで

作り方

1. もやしをゆで、三つ葉を3cm幅に切ります。
2. うなぎは1cm角に切ります。
3. ライスペーパーを水に浸し、やわらかくします。
4. ライスペーパーにレタス、ベビーリーフ、三つ葉、クリームチーズ、アボカド、大葉、うなぎの順にのせ巻きます。
5. 器に盛り、ポン酢でお召し上がりください。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2

※賞味期限は冷凍保存で1ヶ月程度です。