

## ほたての生春巻き

### 材料

ほたて	4個
グリーンレタス	4枚
水菜	半束
胡瓜	半分程度
人参	1／4本程度
スイートチリソース	適量
ライスペーパー	4枚

### 作り方

- ① グリーンレタスは根元を切り落とし、縦半分に切ります。
- ② 水菜、胡瓜、人参は10cmほどの細切りにします。
- ③ ほたては半分の薄さに切った後かつらむきの要領で切り、10cmくらいの長いほたてを作ります。(かつらむきが難しい場合は、薄くスライスでも可)
- ④ ライスペーパーを濡れた布の上に置いて戻します。
- ⑤ 戻したライスペーパーにグリーンレタスを敷きその上にほたて、水菜、胡瓜、人参を盛りライスペーパーを巻きます。
- ⑥ 完成した春巻きを斜めに切ってお皿に盛りつけ、その上からスイートチリソースをかけて完成です。

### ポイント

ほたての量が多い方がおいしいです。