

北京ダック風生春巻き



料理特徴

ライスペーパーで簡単に作れる生春巻きを北京ダック風に仕上げました。甘じょっぱい「焼きまんじゅうトーストのたれ」がこんがり焼いた鶏肉と相性抜群です。

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	200g		
塩こしょう	少々		
すりおろしニンニク	小さじ1/2		
サラダ油	小さじ1		
きゅうり	1/2本		
長ねぎ	1/3本		
ライスペーパー	4枚		
つけてやいたら焼きまんじゅうトーストのたれ	1袋		

作り方

- ①きゅうりと長ねぎは5cm長さの細切りにし、長ねぎは5分程度水にさらして水気を切る。
- ②鶏もも肉に塩こしょうとすりおろしニンニクを揉み込み下味をつける。
- ③フライパンでサラダ油を熱して②の皮目を下にしてしっかりと焼き、裏面にも焼き色をつけたら粗熱をとり1cm幅にカットする。
- ④水で戻したライスペーパーの上に、①・③・焼きまんじゅうトーストのたれをのせて巻き、器に盛り付け出来上がり。