

エビとクワイの春巻き

材料 (4 個分)

パナメイエビ	14 尾 (110g)
	→殻剥き 95g
クワイ	3 個 (60g)
ネギ	20g
ニンジン	10g
ショウガ	2g
干しシイタケ	2g
熱湯	20g
味醂	6g
淡口醤油	5g
胡椒	少々
ライスペーパー	4 枚
揚げ油	適宜



作り方

- ①クワイは皮を剥き 2mm 角に切り、ネギはみじんに切り、ニンジンは 1mm 角に切り、ショウガはみじんに切る。
- ②シイタケは戻し、粗みじんに切る。
- ③エビは殻を剥き、背わたをとり、粗みじんに切る。
- ④ボウルにエビ、クワイ、ネギ、ニンジン、ショウガ、シイタケともどし汁、味醂、醤油、胡椒を入れて、粘りが出るまで練り混ぜる。
- ⑤ライスペーパーを冷水で両面を濡らし、大皿の上におき、練り合わせた具の 1/4 量をライスペーパー 1 枚に包み込む。
- ⑥ライスペーパーで包んだものを油で揚げ、包んだ具の中心部分まで熱が入ったら、油をサッと切り、器に盛る。

