

ベトナム風 生春巻き

【材料（3人前）】

ライスペーパー	10枚	タレ	
春雨（ビーフン）	40g	砂糖	大さじ2
豚肉	200g	ヌクナム（醤油でも可）	大さじ5
エビ	15尾	レモン汁	大さじ3
キュウリ	2本	水	大さじ5
サニーレタス	1束	すりおろしにんにく	大さじ1/2
もやし	1袋	唐辛子のみじん切り	1本分
大葉	1袋		
ニラ	1束		

【作り方】

下準備：エビはゆで、皮をむいておく。

1) 春雨（ビーフン）をゆで、冷やしておく。

2) 豚肉をゆで、冷めたら細切りにする。

3) キュウリ、サニーレタス、大葉は細切りにする。

4) エビは厚みを半分に切る。

5) タレの調味料をあわせておく。

※ヌクナム（魚醤）が苦手な方は、醤油の割合を増やしてみてください！

6) ライスペーパーに霧を吹きかけ（or ボウルの水にとおして）もどし、濡らした布巾の上に置く。

7) まずサニーレタスを置く。その上に豚肉、もやし、キュウリ、大葉をのせる。
さらにその上にビーフンをのせる。

8) ライスペーパーの下の部分から具材を巻き込み、さらに両端を内側に折る。

9) 1回転したら、ニラもはさむ。

10) 最後にエビを巻き込めば完成！

