

季節で検索 **ハッピーレシピ辞典**



「ハッピー料理教室 日の出みりん 2015年3月15日より」

生春巻き ハッピー料理教室



※写真はイメージです。

材料(4人分)

生春巻きの皮	4枚
きゅうり	2本
赤パプリカ	1/2個
黄パプリカ	1/2個
サニーレタス	4枚

▼A▼

ハッピーブランド新味料	大さじ1
すりゴマ	大さじ1
醤油	大さじ1
酢	大さじ1
ラー油	適量

- 1 <A>の調味料をすべて混ぜ合わせる。
- 2 きゅうり、赤パプリカ、黄パプリカを5cmほどの長さに細切りする。
- 3 生春巻きの皮は水にくぐらせ、手前にサニーレタス、キュウリ、赤パプリカ、黄パプリカをのせ、巻き上げる。
- 4 食べやすい大きさに切り分けて器に盛り、1の混ぜ合わせたれを添える。

レシピで使用している商品のご紹介



■ハッピーブランド 新味料