

## 簡単！森之翼のえびせん入り生春巻き

### 【材料】

- 生春巻きの皮 1袋
- 生野菜  
(レタス、ニンジンなど) 適量
- 飾り具材  
(ミニトマト、ゆで海老、ウズラのゆで玉子など)  
適量
- えびせん 1袋



### 【作り方】

- ① 生野菜は巻きやすいように細く切る。
- ④ 半分まで、ひと巻きする。

- ② 大きなボウルに水を入れ、生春巻きの皮を5秒ほど浸してから水を切る。まだ硬いままだが、巻いている間に水をすって柔らかくなる。プラスチック板か皿（木のまな板だとくつつく）の上にひく。



- ③ 皮の上に生野菜を並べ、えびせんをのせる。



- ⑤ 飾りのミニトマトを並べて、最後まで巻く。

