



<材料> 4人分

なま麩	1/2 本
海老	8尾
酒、水少々	
ミニグリーンアスパラ	1束
生春巻きの皮	4枚
ごまダレ	

<作り方>

1. なま麩は縦横 1/4 に切る。
2. 海老は背ワタを取り、酒、水をふり、蒸し煮にし、殻をむき、横半分にスライスする。
3. グリーンアスパラは色よく茹で3つに切る。
4. 水でサッと湿らせた生春巻きの皮を広げ、海老とグリーンアスパラをのせ、上に1.のなま麩をのせ、巻く。
5. 海老が上に見えるように盛り、ごまダレを添える。