

夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅ川越



©torezou

料理名 デコきゅうりの生春巻

ニックネーム リョータン
※任意記入

材料(2人分)

生春巻 … 5枚
デコきゅうり … 2本
ツナ缶 … 1缶
マヨネーズ
塩

作り方(調理時間 5分)

- ① デコきゅうりをうす切りにする
少量の塩をなじませる。
- ② フライパンに水をはり、生春巻を
やわらかくなるまでもどす。
- ③ まな板にラップをしきつめ、生春巻を置く。
- ④ ③に、ツナ、マヨネーズ、きゅうりをきれいに
並べて、しっかりと巻く。
※まず最初にきゅうりを並べると、美しく仕上がります。
- ⑤ お好みで、チリソースやゴマだれをそえてください。



思い出・エピソード

今年の夏はとにかく暑い!
火を使わないメニューを考えました。
小さなお子様にも安全に、簡単に作れます。