



サラダチキンの生春巻き

サラダチキンの生春巻き



※写真はイメージです

[材料(4人分)]

サラダチキン(ハーブ)	2パック
ピュアヴェール(半分に切る)	1袋
ライスペーパー	12枚(1袋)
茹で海老(しっぽを取る)	24尾
大根(千切り)	3cm
きゅうり(千切り)	1本

[作り方] 調理時間:約20分

1. ライスペーパーをぬるま湯にくぐらせた後、キッチンペーパーを敷いたまな板の上に広げ、軽く水分を取る。
2. 1の手前寄りにピュアヴェールをのせ、さらに食べやすい太さの棒状に切ったサラダチキン、大根、きゅうりをのせる。
3. 手前からひと巻きしたら海老2尾をのせさらに巻き、両端を折りたたみ、クルッと巻き上げる。
4. 半分に切って器に盛り、スイートチリソースやドレッシングなど好みのソースにつけて食べる。

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン ハーブ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
モアベジタブル
ピュアヴェール



QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン ハーブ



国内産つくば鶏を柔らかく
蒸し焼きにし、バジルベースの
ハーブソルトとオリーブオイル
で仕上げました。

QUEEN'S SETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
モアベジタブル ピュアヴェール



鮮やかな黄緑の葉色と、たっぷりの
ボリューム感で、いつものサラダを
バージョンアップ!