

生春巻(ゴイ・クオン)

アジアン 前菜

材料 (6本分)

| | |
|------------|--------|
| ライスペーパー | 6枚 |
| えび | 6尾 |
| 豚バラスライス | 100g |
| ビーフン | 30g |
| サニーレタス | 適量 |
| きゅうり | 1本 |
| にら(半分に切る) | 3本 |
| ヌックチャム | |
| トヌックナム | 大さじ2.5 |
| トレモン汁(酢) | 大さじ1.5 |
| ト唐辛子のみじん切り | 適量 |
| トにんにくおろし | 小さじ1/2 |
| ト砂糖 | 大さじ1 |
| ト水 | 大さじ2.5 |



作り方

1. えびと豚バラは、ともに湯がく。さらに、えびは殻をむいて縦半分にスライスする。ビーフンは湯がき水にさらし、食べやすい長さにカットして水切りしておく。野菜類は洗ってサニーはちぎり、きゅうりはせん切り、にらは半分に切っておく。
2. ヌックチャムの材料を合わせる。
3. ライスペーパーを水(ぬるま湯)につけ、キッチンペーパーをはさんで重ねる。
4. ライスペーパーの上にサニーレタス、きゅうり、ビーフン、豚バラの順にのせる。すこし上にえびをおき、左右を内側に折り、下から巻いていく。
5. えびのどこまで巻いたら、にらをはさんで巻き上げる。

- ✖️ ・野菜は、もやし、大葉をたしてもよい。
・ヌックナムのかわりにナンプラーが使える。
・ヌックチャムは冷蔵庫で2週間保存できる。
・砂糖を控えるとハノイ風、砂糖と唐辛子をすこし足すとサイゴン風。

所要時間 40分
主な調理器具 ボウル、ザル、鍋