

たいふうなまはるまき
タイ風生春巻

ざいりょう 材料	にんぶん 6人分	にんぶん 24人分	した 下ごしらえ
はるさめ 春雨	25 g	100 g	ねつとう 熱湯で3分ほどゆでる。た 食べやすいおお 大きさにき 切る
ささみ		500 g	はるさめ つぎ ぶん 春雨の次に3分ほどゆでる。ほそ 細くさく。
えび	12尾 ^び	48尾 ^び	背わたをとり、からをむき、ゆでる。たて2枚に切る
レタス		ひと 1株	た 食べやすいおお 大きさにちぎる。
ほそ 細いねぎ		たば 1束	5cm くらいのなが 長さにき 切る
ピーナッツ		1袋 ^{ふくろ}	あら 荒みじんにきざむ。
ライスペーパー	12枚 ^{まい}	48枚 ^{まい}	

● たれのざいりょう
材料

ピーナッツ		1袋 ^{ふくろ}	
とうがらしとにんにく		1～2個	
ナンプラー		しょうしょう 少々	
スイートチリ		しょうしょう 少々	

<ま かた
巻き方>

- 1、まな板の上にぬれ布巾^{ふきん}をしく。(ぬれ布巾の代わりにペーパータオルでもよい)
- 2、大きなボールに水をはり、ライスペーパーをくぐらせて布巾^{ふきん}の上^{うへ}にのせる。
- 3、手前^{てまえ}を少しあけ、レタス、春雨、ささみ、ねぎ、ピーナッツ、えびをおく。
- 4、ライスペーパーを左右両側^{さゆうりょうがわ}から布巾^{ふきん}ごと 1/3 くらいおりたたむ。
- 5、手前^{てまえ}からしっかりまいていく。

<たれの作り方>

- 1、すり鉢^{ばち}にチリソース、にんにく、とうがらし、ピーナッツを入れ、全体^{ぜんたい}をすりつぶす。
- 2 ナンプラー、砂糖^{さとう}、レモン汁^{しる}、味の素^{もと}を加えてまぜる。
- 3、味^{あじ}を見て足りなければナンプラー、チリソース、レモン汁などで味をととのえる。

<たれのりようほう
利用法>

焼き魚^{や ぎかな} (サンマ、アジ)、肉料理^{にくりょうり} (しゃぶしゃぶ、からあげ)、生^{なま}がきなどにそえる。

