



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「極紅 スモークサーモン」を使った スモークサーモンの生春巻き



一人あたりのエネルギー 221kcal	食塩相当量 1.6g	調理時間 約20分
------------------------	---------------	--------------

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

当社自慢の品 極紅スモークサーモン
..... 1パック
クリームチーズ..... 30g
きゅうり.....1/2本
サニーレタス.....3枚
ライスペーパー.....6枚
お好みのソース..... 適量

■作り方

- ①きゅうりは8cmの長さの千切りに、クリームチーズは縦3等分に切り、サニーレタスは適当な大きさにちぎる
- ②水で戻したライスペーパーの手前1/3に1/6量の①とスモークサーモンを1枚並べ、ライスペーパーの手前を持って具材の上に被せ、両サイドを内側に折り込み、くるくると強めに巻く
- ③同様に合計6個作る
- ④③を食べやすい大きさに切り、お好みのソースを添える



スモークサーモンの塩気とクリームチーズのコクが相性抜群！
まずはそのまま食べるのがおすすめ！
チリソースなどお好みのソースでの味変もおすすめです。

cooking memo