

夏の生春巻

岐陽中学校 2年 吉田 圭佑さんの作品

■材料（2人分）

切り干し大根	15g
きゅうり	1/2 本
青じそ	2 枚
みょうが	1 個
ツナ（缶）	1/2 缶
ミックスナッツ	15g
ライスペーパー	4 枚
しょうゆ	小さじ 1
マヨネーズ	小さじ 1
ごまだれ	大さじ 1
ラー油	少々

料理を作った感想

火を使わないため、とても作りやすかった。

一緒に食べた人の感想

歯ごたえがある。
さっぱりしている。

（父、母、弟）

■作り方

- ① 切り干し大根を水でもみ洗いし、ぬるま湯で 20 分程戻した後、3cm くらいに切って水けをよく切る。
- ② きゅうりはうすく輪切りにし、塩もみしておく。
- ③ 青じそ、みょうがは細く切っておく。
- ④ ツナ缶は油を切っておく。
- ⑤ ミックスナッツは細かく砕いておく。
- ⑥ ①～⑤の材料をボウルに入れ、しょうゆ、マヨネーズを加えてよく混ぜる。
- ⑦ ライスペーパーを水にくぐらせ⑥の具材を包む。
- ⑧ ごまだれとラー油を混ぜ、お好みでつける。