

スモークサーモンとアスパラガスの生春巻き

オリーブオイルを使ったマリネを巻き込み、サラダ感覚でどうぞ



材料 (4人分)

ライスペーパー	8枚
スモークサーモン	16切れ
アスパラガス	8本
玉ねぎ	1/2個
黄パプリカ	1/4個
プチトマト	8個
サラダ菜	8枚
塩	少々
<マリネ>	
オリーブオイル	大さじ1
レモン汁	大さじ1
砂糖	小さじ1/2
塩	小さじ1/4

作り方

- 1 サラダ菜は洗って水気を拭き取り、大きい場合は縦半分にちぎっておく。
- 2 アスパラガスは根元の固い部分を2cmくらい切る。塩を少量入れた湯でさっとゆで、半分に切っておく。
- 3 玉ねぎは繊維に沿って薄切りにし、水にさらし、水気をしぼっておく。パプリカは、縦に薄切りにする。プチトマトは縦に4つに切る。
- 4 マリネ液の調味料を混ぜ合わせ、3の玉ねぎとパプリカを漬けておく。
- 5 ライスペーパーは、1枚ずつ人肌程度のぬるま湯を入れた大きなボールまたはバットに、さっとつけて取り出す。ふきんまたはキッチンペーパーの上にライスペーパーを置き、サーモン2枚並べ、その上にサラダ菜を置き、マリネ液につけた玉ねぎとパプリカ、アスパラガス、プチトマトを芯にしてきちり巻く。
- 6 食べやすい大きさに切って皿に盛りつける。