

2017年7月8日 一人暮らし応援料理教室レシピ

ひとり暮らし応援!!料理教室で作った料理のレシピを公開します。是非挑戦してみてください。

【メニュー】

焼肉とキムチの生春巻き

<材料> 1人分

- ・牛モモ肉 50g
- ・キムチ 20g
- ・春雨 5g
- ・生春巻きの皮 20g
- ・レタス 20g
- ・焼肉のたれ(中辛) 15g

<作り方>

- ① 牛肉を焼肉のたれで炒めて冷ます。
- ② 春雨は茹でて冷まし、よく水気を切っておく。(この時水はかけない。)
- ③ レタスは洗って、水気を切る。急ぐ時には、キッチンペーパーで軽く抑える。
- ④ 濡らした生春巻きの皮にレタス・焼肉・キムチ・春雨の順に乗せクルクルと巻く。
- ⑤ 3~4等分に切って、皿に盛る。

※細切れの牛肉でOKです。もちろん、豚肉でも薄切りの鶏肉でも大丈夫。

