ベトナム風揚げ春巻き



材料	(4人分)
豚ひき肉	80g
むきえび	70g
かにのほぐし身(缶詰でも可)	30g
玉ねぎ	1/2個
きくらげ(乾燥)	2g
にんにくのすりおろし	小1かけ分
塩、こしょう	各適量
酒	大さじ1
ライスペーパー	4枚
(A)	
赤唐辛子のみじん切り	1本分
ナンプラー	大さじ2
砂糖	大さじ1
レモン汁	1/2個分
サラダ菜、ミントの葉	各適量

作り方

1. きくらげは水で戻してみじん切りにする。玉ねぎもみじん切りにする。むきえびは粗くたたく。ボウルにひき肉、塩、こしょう、酒を入れて粘り気が出るまでよく混ぜ、えび、かにのほぐし身、玉ねぎ、きくらげ、にんにくを入れてよく混ぜ合わせる。
2. ライスペーパーを半分に切り、霧吹きで水をかけてしとらせ、(1)のタネを8等分に分けて包む。
3. 180度に温度を上げて4～5分揚げる。
4. Aを混ぜ合わせてたれを作る。
5. 春巻きを器に盛り、サラダ菜、ミントを飾り、たれを添える。好みでサラダ菜で巻いて食べてもよい。

温度調節を必要とする揚げものには、温度調節機能が大活躍。「中が生っぽい」「揚げすぎた」ということもなし。

監修 武蔵裕子