



ウンチェーの中華風生春巻き

<材料>

ウンチェー	1 / 2 束	つけだれ	
春雨	30 g	豆板醤	大さじ 3
海老	6 尾	おろしニンニク	大さじ 1
豚バラ	100 g	おろし生姜	大さじ 1
生春巻きの皮	6 枚	塩・砂糖・醤油	適量
赤ピーマン・黄ピーマン	適量		

<作り方>

春雨は熱湯に5分ほどつけて戻し、洗って水気をしっかりきって食べやすい長さに切る。ウンチェーは水洗いをして食べやすい長さに切る。

豚バラ・海老をポイルして冷ましておく。

つけだれは、フライパンに豆板醤を炒め、おろしニンニク・おろし生姜を入れよく炒めたら、砂糖・塩・醤油を適量加えて、ピリ辛ソースに仕上げる。

大きめのボウルにぬるま湯をはって、生春巻きの皮1枚をぬるま湯にさっと浸してもどし、まな板にのせる。真ん中にウンチェーをおき、残りの具をおいてくるくると巻く。

飾りに赤ピーマンと黄色ピーマンの千切りを添えて器に盛り、たれを添える。