

東信水産おすすめのバレンタインデーレシピ

# HAPPY VALENTINE'S DAY



## 海鮮生はるまき 新鮮な魚介のネタとシャキシャキ野菜があとをひきます



### 【材料(4人分)】

- ・えび(ボイル) (半身にスライスしておくとう使いやすい) ……100g程度
- ・スモークサーモン ……80g程度
- ※ほか、お好みの刺身等(真鯛などの白身魚がおすすめ)
- ・生春巻の皮 ……12枚
- ・サニーレタス ……1/3個
- ・ビーフン(茹で戻します) ……50g程度
- ・小ねぎ ……1/2束
- ・大葉 ……12枚程度
- ・スイートチリソース ……適量
- ※調味料はお好みで(わさびマヨネーズなど)

### 【作りかた】

1. 湯にくぐらせた生春巻の皮に、サニーレタス・茹で戻したビーフン・サーモン・大葉をのせ、軽く巻く
2. 余った皮の部分にえびを並べ、長めに切った小ねぎを数本のせ、最後まで巻く
3. 程よい大きさに切る

バレンタインデー  
POINT

### 【盛り付けのひと工夫】

大きめのお皿の中心に生春巻を盛りつけ、周りにスイートチリソースをハート型に置いていく。アクセントにわさびマヨネーズを置くのもかわいいです。