

# スイカの夏巻き



## 材料（4人分）

豚肉(しゃぶしゃぶ用)	…	150g
塩・コショウ	…	少々
スイカ(果肉)	…	250g
ライスペーパー	…	4枚
サラダ菜	…	適量
スライスチーズ	…	8枚
青じそ	…	12枚
カイワレ大根	…	1パック
ポン酢	…	適量

## 作り方

- 1) 豚肉を熱湯に1枚ずつ入れて茹で、冷水に取る。キッチンペーパーで水気を取り、塩・コショウを振る。
- 2) スイカを1cm幅の棒状に切り、種は取り除いておく。
- 3) ライスペーパーを水に浸し、まな板に広げる。サラダ菜、スライスチーズ、青じそ、豚肉、カイワレ大根、スイカの順にのせて巻く。
- 4) 食べやすい大きさに切り、ポン酢などをつけていただく。



スイカがオシャレな一品に変身！



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

