

## 秋の味覚ロール

### ●材料

サニー：8g  
オニ斯拉：5g  
さつまいも：60g  
にんじん：10g  
りんご：10g  
生栗：1個  
生ハム：30g  
トマト：少量  
水菜：少し  
レモンライス  
とりがらスープ：ひとつまみ  
ライスペーパー：1枚

a

マヨネーズ：5g  
はちみつ：2g  
塩コショウ：少々  
しょうゆ：少量

b

ゴマクリーミードレッシング：10cc ぐらい  
スイートチリソース：少量

### ●作り方

1. 栗の皮をむく。むいたら 3mm 角ぐらいに切る。  
さつまいもはやわらかくなるまでゆで、その時にとりがらスープを入れながらゆでる。にんじんも 3mm 角に切り、ゆでておく。  
りんごも 3mm 角に切っておく。さつまいもはゆでたらつぶしておく。
2. さつまいもが冷めたら①で切った材料を入れ、a を入れ混ぜる。
3. ライスペーパーにサニー、オニ斯拉、②と生ハムを入れて巻く。五等分にカットする。
4. お皿にマヨネーズの線引きをし、③を盛り、回りに円状にトマトを散らし、回りに円状に b をかけ、水菜とレモンをキレイに盛りつけたら完成。

