

## 15 シカ肉入り生春巻き

(日高川町生活研究グループ川辺支部)

### 【材料】

生春巻きの皮	20枚	砂糖	少々
鹿肉のミンチ	300g	しょう油	少々
卵	6ヶ	しょうが汁	少々
人参	2本		
きゅうり	2本	ゴマドレッシング	
かにかまぼこ	3袋		
大葉	20枚		

### 【作り方】

- ① 厚焼き卵を作り細長く切っておく。
- ② 人参は細長く切りゆでる。
- ③ きゅうりも細長く切る。
- ④ ミンチ肉を炒め、砂糖、しょう油、しょうが汁を入れ、甘辛に味付けをする。
- ⑤ 生春巻きの皮の上に材料を全部のせて包む。
- ⑥ ゴマドレッシングをつけて食べると美味しい。

☆工夫した点等

生春巻きの皮は乾燥しやすいので、出来上がったラップなどをかけておくと良い。