



同志社女子大学  
キャラクター VIVI

# 京野菜のライス春巻き

～万願寺とうがらし&ちりめん山椒 西京みそマヨがけ～



ご飯に合わせた京野菜や具材を春巻きの皮で  
巻いて揚げるだけ♪

京都府広報監 まゆまる  
©京都府 まゆまる 15072



盛り付け例 (写真は1人分)

スティック状にも  
アレンジできます



## 材料 (4人分)

- 万願寺とうがらし…………… 4本
- 春巻きの皮…………… 4枚
- ご飯…………… 240g
- ちりめん山椒…………… 大さじ 2
- 西京みそ…………… 大さじ 4
- サラダ油…………… 適量
- キュービー ノンオイルごまと香味野菜…………… 大さじ 4
- キュービー マヨネーズ…………… 大さじ 4

## 作り方 (調理時間 30分)

1. 万願寺とうがらしは縦半分に切る。
2. あたたかいご飯に、ドレッシング・ちりめん山椒を混ぜ合わせ、①に詰め、二つを重ね合わせる。
3. 2cm幅にカットした春巻きの皮を②にらせん状に巻く。
4. 175度の油できつね色になるまで揚げる。
5. 西京みそとマヨネーズを混ぜ合わせて、器に盛り付ける。

