**材料**

生春巻きの皮　７枚

海老　１４匹

人参(千切り) １本

きゅうり(千切り)１本

大葉(千切り) １０枚位

サニーレタス ７枚

スウィートチリソース

**作り方**

**ステップ１：**

海老は茹でた後、半分に切る（[背わた](https://cookpad.com/cooking_basics/7157)に沿って切る。）

**ステップ２：**

野菜はすべて洗って水気をきっておく。  
人参・きゅうり・大葉は[千切り](https://cookpad.com/cooking_basics/6684)にしておく。

**ステップ３：**

生春巻きをお湯にくぐらせて材料を中央に置いて行く。  
海老（４切=２匹分）→大葉→人参→きゅうり→サニーレタス

**ステップ４：**

手前から海苔巻きを巻くように、少し力を入れて巻く。（ゆるいと食べる時にボロボロになる。）

**ステップ５：**

乾燥しない様に、固く絞った布巾をかぶせながら７本作って、４等分に切る（海老を入れるように!!）

**ステップ６：**

スウィートチリソースを添えて出来上がり。