

いいみょうがの日レシピコンテスト グランプリ作品

# 生ハムみょうが巻き



奈良県 塚狭智美さん考案

## レシピについてのコメント

みょうがを丸々使ってしゃきしゃきの歯ごたえと苦み、でも生ハムの塩気と大葉のさわやかさとで食べやすく仕上げました。調味料が全く必要ないのもお手軽です。

## 材料（4人分）

- \* みょうが 8コ
  - \* 生ハムスライス 16枚
  - \* 大葉 16枚
- 
- \* みょうがは縦半分に切り、莖は離さずに細切りし、薄い酢水に浸けておく
  - \* 生ハムを広げ、大葉を置き、水をしっかりきったみょうがをのせ、くるくる巻く
  - \* 巻き終わりを下にして盛り付ける

## みょうが切り方 見本図

