

## Shrimp and Nanohana Spring Rolls

Serves 2

- Spring roll wrappers (6 sheets)
- 12 pieces shrimp (shells, heads removed)
- 1 T sake ( $\frac{1}{3}$  tsp salt, pinch white pepper)
- 12 stalks nanohana (rapeseed)
- 2 slices ginger



### Nori paste

- 1 tsp flour
- $\frac{1}{2}$  tsp water
- Pinch coarse salt
- Katakuriko (potato starch), oil

1. Peel the **shrimp**, removing the back vein. Place them in a bowl, add a small amount of **potato starch** and **water**, rub to remove any impurities, then rinse under running water.
2. Cut the shrimp in half lengthwise and marinate with **sake**, **salt**, and **white pepper**.
3. Trim the leaves from the **nanohana**, cut the stems in half lengthwise, and if the stems are thick, cut them in half vertically. Divide into 6 equal parts.
4. Julienne the **ginger**.
5. Mix the ingredients for the **nori paste**.
6. Place one spring roll wrapper with the corners facing you. In the center, slightly towards you, place  $\frac{1}{6}$  of the **nanohana**, 4 pieces of **shrimp**, and  $\frac{1}{6}$  of the julienned **ginger** in order. Cover the front edge with the wrapper, fold the left and right edges, then roll to the end, sealing the edge with the nori paste. Repeat to make 6 rolls.
7. Heat plenty of oil to **160°C** and fry the rolls. Occasionally turn them until they become a light fox color, **about 7-8 minutes**. Increase the temperature at the end and fry for another minute until crispy.
8. Drain the oil, cut in half, place on a plate, and serve with coarse salt.

nanohana = rapeseed ⇒



### Tips

- ✓ It's easier to work with if you pre-cut all the ingredients into six equal parts before wrapping them in the spring roll wrappers
- ✓ Adding julienned ginger is a key point for a flavorful accent
- ✓ Fry at a low temperature slowly, and at the end, raise the temperature for about 1 minute to achieve a crispy texture.

## えびと菜の花の春巻き

2人分

- 春巻きの皮 6枚
- えび(殻つき・無頭) 12尾(240g)  
(酒大さじ1(塩小さじ1/3 白こしょう少々)
- 菜の花 12本(120g)
- しょうが 2かけ



のり

- 小麦粉 小さじ1
- 水 小さじ1/2
- 粗塩 少々
- 片栗粉、油

1. えびは殻をむき、背ワタを除く。ボウルに入れて片栗粉、水各少々を加え、もんで汚れを落とし、流水で洗って水気をふく。長さを半分に切り、酒、塩、白こしょうを加えてもみ込む。
2. 菜の花は葉を摘んでざく切りにし、茎は長さを半分に切り、太い茎は縦半分に切る。
3. 合わせて6等分する。しょうがはせん切りにする。
4. のりの材料は混ぜておく。
5. 春巻きの皮1枚を、角が手前になるようにおく。
6. 中央より少し手前に菜の花1/6量、えび4切れ、しょうがのせん切り1/6量の順にのせる。
7. 手前の皮をかぶせ、左右の皮を折り、最後まで巻いて皮の端に(2)ののりをぬってとめる。
8. 同様にして6本作る。
9. たつぷりの油を160°Cに熱して(3)を入れる。
10. ときどき返しながら薄いきつね色になるまで7~8分揚げ、最後に温度を上げて1分ほどカラリと揚げる。油をきって半分に切って器に盛り、粗塩を添える。

### アドバイス

- ✓ 春巻きの皮で巻く前に、具材をすべて6等分しておく、作業がしやすくなります
- ✓ 味わいのアクセントとして、せん切りのしょうがを加えるのがポイント
- ✓ 低めの温度でじっくりと揚げ、最後に温度を上げて1分ほど揚げるのがパリパリに揚げるコツです

