



## …作り方…

- 1 ごはんに混ぜ合わせておいたAを合わせて寿司飯を作り、三等分に分ける。

- 2 炒り卵を作り、ラップを敷いたケーキ型に敷き詰める。その上に酢飯1/3を入れ、軽く押す。



- 3 ②の上にスモークサーモン、大葉、酢飯1/3を重ね軽く押す。



サーモンの上に  
大葉を乗せます



- 4 ③の上にスライスチーズを敷き、酢飯1/3を重ね軽く押す。



- 5 ⑤に型より大きい皿をかぶせ、ひっくり返す。ケーキ型とラップを外して、できあがり。お好みの大きさにカットして召し上がれ。

## ライスデコレーション寿司

…材料（4人分 15cmケーキ型1個分）…

酢飯			具		
A	・ごはん	2合	B	・卵	3個
	・米酢	大さじ2		・油	適量
	・砂糖	大さじ2.5		・スモークサーモン	6枚
	・塩	小さじ1		・大葉	8枚
				・スライスチーズ	4枚

上にエビやカニむき身、きゅうり、トマトなどをトッピングすると豪華な印象になります