

小さな型で作っても  
かわいいです！



## …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り。

## ライステコレーション寿司

…材料(4人分 15cmケーキ型1個分)…

### 酢飯

- ・ごはん 2合
- A [・米酢 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2.5
- ・塩 小さじ1

### 具

- |              |       |
|--------------|-------|
| B [          | ・卵 3個 |
| ・油 適量        |       |
| ・スモークサーモン 6枚 |       |
| ・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

1人分 エネルギー 251kcal / 塩分2.3g