

きゅうり



水分が豊富で、シャキッとした歯応えがあります。サラダや漬物などに人気の野菜です。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



いろどりケーキ寿司

調理時間
約22分

1人分
752kcal

いそどりけーき寿司

調理時間

約22分

1人分

752kcal

【材料/4人前】

永谷園 すし太郎黒酢入り	2小袋
ごはん	1,000g
生食用サーモン薄切り	27枚
マグロ	50g
アボカド	50g
いくら	大さじ5
錦糸卵	適量
魚肉ソーセージ	適量
長芋	適量
きゅうり	1/3本
きざみのり(お好みで)	適量

【作り方】

- ①マグロとアボカドは1cm角切りにする。魚肉ソーセージと長芋は花の型抜きでくり抜く。きゅうりは斜め薄切りにし、さらに半分に切る。
- ②温かいごはん1,000gと「永谷園 すし太郎 黒酢入り」の「ちらし寿司の素」2小袋を大きめの容器で、手早く混ぜる。
- ③好みの型を用意して錦糸卵、②の順に詰め、軽く押した後に皿に取り出しておく。
- ④サーモンは3枚ずつ組み合わせて、くるくると巻きバラの花を作る。
- ⑤③にお好みできざみのりを振りかける。サーモンのバラと他の具材をトッピングして出来上がり。