

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

キンパ風手巻き寿司

調理時間

20分

1人分

531kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



きゅうり

+

使ったのはコレ!



ミツカン
ずし群
昆布だし入り

キンパ風手巻き寿司

材料/4人分

ご飯	2合分(640g)	
ミツカン すし酢 昆布だし入り		
	大さじ2	
焼のり	8枚(全形)	
牛肉 薄切り	180g	
焼き肉のたれ	大さじ4	
豆もやし	1袋(200g)	
A	塩	ふたつまみ
	おろしにんにく	小さじ1/2
	ごま油	大さじ1
	いりごま(白)	大さじ1/2
きゅうり	1/2本	
かに風味かまぼこ	8本	
厚焼き卵	適量	
キムチ(白菜)	適量	

作り方

- ① 温かいご飯に、「ミツカン すし酢 昆布だし入り」をきるように混ぜ合わせてすし飯を作る。焼のりは4等分に切る。
- ② フライパンを中火に熱し、牛肉を炒め、焼き肉のたれで味つけをする。
- ③ 豆もやしは耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをし電子レンジ(600W)で4分加熱する。粗熱が取れたら水けをきり、Aを加えてよく混ぜ、ナムルを作る(市販品でもよい)。きゅうりはせん切りにし、かに風味かまぼこは手で裂く。厚焼き卵は棒状に切る。

※すし飯、具材、焼のりを並べ、焼のりにすし飯をのせ、お好みの具材をのせて、手でくるくると巻いてお召し上がりください。お好みで、たくあん、ツナマヨ、青じそなどもよく合います。