

モザイク押し寿司



材料 2人分 (15cm×15cmの保存容器)

- ・ごはん…………… 250g
- ① 酢……………大さじ1・1/2
- ① 砂糖……………小さじ2
- ① 塩…………… 小さじ1/2
- ・サーモン(刺身用)……………3切れ
- ・鯛(刺身用)……………3切れ
- ・絹さや…………… 8枚(16g)
- ・卵……………1個
- ② 砂糖…………… 大さじ1/2
- ② 水…………… 大さじ1/2
- ・サラダ油…………… 適量
- ・しょうゆ…………… 適量

1 絹さやは筋を取り、さっとゆでる。

2 ごはんは混ぜ合わせた①を加えて混ぜ、粗熱を取る。



3 卵は溶きほぐし、②を加えて混ぜる。薄焼きにして、4等分に切る。

4 型にラップを敷き、サーモン、鯛、絹さや、薄焼き卵を並べ、2を詰める。10分ほど置いてなじませ器から取り出して16等分に切り、並べ替える。しょうゆを添えて完成。

※写真では、サーモンの代わりに鮭フレーク、鯛の代わりにカニカマを使用。

