

ケーキ寿司



材料 (ケーキ型 22 cm型)

ごはん…3 合

A
〔 酢…70ml
砂糖…35g
塩…小さじ 1 強
酒…小さじ 1 強

ツナ缶…1 缶

マヨネーズ…大さじ 1 と 1/2

たまご…1 個

B
〔 塩…ひとつまみ
砂糖…小さじ 1/2

スモークサーモン…75g

ナバナ…20g

いくら…大さじ 1



作り方

- ① ケーキ型にラップを端から出るように十字に敷いておく。
- ② 鍋に A を入れ火にかけて砂糖を溶かし合わせ酢を作る。
- ③ 温かいご飯に②を混ぜ合わせ、よく冷ましてすし飯にする。
- ④ ツナ缶は油をきり、マヨネーズであえる。
- ⑤ きゅうりを半月切りにし、塩少々 (分量外) でもむ。
- ⑥ ボウルに卵と B を入れよく溶く。
- ⑦ 卵焼き用フライパンに油を熱し、⑥を流し込んで中火で薄焼きにする。焼いた卵を細切りにし、錦糸卵にする。
- ⑧ ①にスモークサーモンとナバナを交互に敷き詰め、その上から錦糸卵を敷く。この時飾り用の錦糸卵を少し残しておく。
- ⑨ ⑦の上にすし飯の半量を敷き、その上にツナマヨ、きゅうりを敷く。
- ⑩ 上から残りのすし飯を敷き、端から出たラップをかぶせて軽く押す。
- ⑪ 型から出して皿にのせ、中央に錦糸卵といくらをかざる。