

簡単デコレーション寿司

おひな祭りや入学お祝いの席などに・・・

食卓がパット華やかになる、簡単散らし寿司のレシピです。



材料

ご飯 3合

散らし寿司の素 2人分

しいたけの佃煮 20g

人参 50g

桜でんぶ 適量

きぬさや 7,8枚

卵 1個

<作り方>

① 卵1個は器に入れて、塩ひとつまみと砂糖小さじ1を加えてかき混ぜる。

玉子焼きのフライパンで薄焼き卵をつくる。包丁で細く切って錦糸玉子をつくる。



② ご飯3合に散らし寿司の素を加えて混ぜる。

人参はしょうゆ小さじ1、みりん小さじ1でやわらかくなるまで煮て、
さめてからみじん切りにする。

- ③ ケーキの型にラップを敷いて②の錦糸玉子を広げる。



- ④ ③のご飯を3分の一入れて、しいたけの佃煮を散らす。
上からさらにご飯を敷いて、刻んだ人参を散らす。
残りのご飯を入れて、うえからしゃもじで少し押さえる。



- ⑤ ひっくりかえしてお皿にのせ、上からお好みで、エビ、桜でんぶ、きぬさやを飾って完成！