

食材2つだけ!

サーモン(刺身用)

×

きゅうり

調理時間

20分

カラフルお寿司でひな祭りを彩る サーモンときゅうりの押し寿司

材 料 (20cm パウンドケーキ型 1台分 ※3人分程度)

サーモン(刺身用) 200g 酢飯 2合分

きゅうり 1本

1 材料を切る

サーモンは薄くそぎ切りにする。きゅうりはピーラーで薄切りにする。
きゅうりに塩少々(分量外)をふり、10分おく。

2 寿司を作る

パウンドケーキの型にラップを敷き、サーモンときゅうりの半量程度を斜めの縞模様になるよう交互に並べる。酢飯の半量をのせて平らにならし、残りのサーモンときゅうりも同様に並べる。残りの酢飯を入れて平らにならし、上から軽く押して型になじませる。

3 仕上げ

皿の上で型から取り出し、好みの大きさに切り分ける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索