

海鮮ちらし寿司

お好きな刺身で簡単海鮮ちらし寿司！



材料（1人前）

<input type="checkbox"/> 固めのごはん	3合
<input type="checkbox"/> すし太郎	1袋
<input type="checkbox"/> マグロ刺身	適量
<input type="checkbox"/> サーモン刺身	適量
<input type="checkbox"/> かんぱち刺身	適量
<input type="checkbox"/> イクラ	適量
<input type="checkbox"/> スナッフエンドウ	適量
<input type="checkbox"/> 錦糸卵	適量
<input type="checkbox"/> 刻みのり	適量

作り方

調理時間： 20~30 分

- ① 炊いたご飯にすし太郎を混ぜる
- ② ご飯、刻みのり、錦糸卵の順で器に盛る
- ③ サーモン、かんぱちを円形に並べ、その上にスナッフエンドウをのせる。
- ④ イクラを散らす
- ⑤ マグロを星形に型をとり、乗せる
- ⑥ マグロでばらをつくり、真ん中に乗せる