

イースターうさぎの カンタンケーキすし



※写真はイメージです。

材料 4人分

ご飯 1.5 合分
 ミツカン すし酢 昆布だし入り 大さじ3
 鮭フレーク 30g
 白ごま 5g
 卵 1個
 マヨネーズ 大さじ1と1/2
 うずら卵（水煮） 6個
 にんじん 3.5cm長さ

青じそ 2枚
 サーモン（刺身用） 60g
 イクラ 20g
 のり 適量
 ミニトマト 3個

〈お好みで〉

チャービル（セルフィーユ） 適宜
 しょうゆ 適宜

作り方

- 1 卵はゆで、ポリ袋に入れて手でつぶし、マヨネーズとあえる。
- 2 青じそ、ミニトマト、うずら卵（3個）は半分に切る。サーモンは1cm角に切る。
- 3 <うさぎ>にんじんを薄切りし、はさみで耳の形に切る（うずら卵にさす部分は斜めに切る）。うずら卵に耳の部分へ切り込みを入れ、耳の形のにんじんをさす。のりで目を作る。
- 4 内径18cmのボウルに、ラップを全面にぴったりと敷き詰め、温かいご飯を入れ「すし酢 昆布だし入り」、鮭フレーク、白ごまを加えて混ぜ、表面が平らになるように押す。
- 5 ④のボウルの上に皿をのせ、ひっくり返してあげる。
- 6 ①をすしの上側1/3の部分にリング状にぬる（ポリ袋に入れて、端を切ってしぼりだすと作りやすい）。青じそ、サーモン、イクラ、作成したうさぎをのせる。周囲にうずら卵、ミニトマト、お好みでチャービルを飾る。お好みでしょうゆをつけていただく。

※すし飯をしっかり敷き詰めると形が崩れにくくなります。
 ※ボウルを使って作るレシピです。ない場合は丼などで代用ください。



〈ミツカン
 すし酢 昆布だし入り 360ml〉