

デコレーション寿司



〈材料〉 4人分

ごはん	…	480g
A	りんご酢	… 30g
	ビート糖	… 12g
	食塩	… 2.4g
	鮭塩（鮭用）	… 90g
青のり	…	適量

市販の鮭フレークを利用してもOK

〈錦系卵風／作りやすい分量〉

裏ごしコーン	…	70g(1瓶)
米粉	…	20g
片栗粉	…	4g
ノンエッグマヨネーズ	…	4g
水	…	適量

〈上の飾り〉

きゅうり
ミニトマト
アレルギー用ハム
ホールコーン缶

お好みで
適量ずつ



〈作り方〉

- ① Aを鍋でひと煮立ちさせ、温かいごはんとは混ぜ合わせ、冷ましておく。
- ② 鮭は塩を振って蒸してほぐし、半量の酢飯とは混ぜ合わせる。

【錦系卵風を作る】

- ③ ボウルに裏ごしコーン、米粉、片栗粉、ノンエッグマヨネーズを混ぜ合わせ、少量の水を加えて生地を作る。
- ④ クッキングシートに③の生地を薄く伸ばし、フライパンに入れ弱火で両面焼き、粗熱がとれたら、細切りにする。

point!

クッキングシートごとひっくり返すとうまく焼けます。
しっかり焼いた方が、細切りにする際に生地がくっつきにくいです。



【容器に盛りつける】

- ⑤ 容器に、酢飯（鮭）→青のり→酢飯（白）の順に層になるように詰め、錦系卵風・野菜・ハムなどで飾り付ける。



錦系卵風は、
キューピー ベビーフード
北海道コーンうらごしを使用！