



手まり寿司

白いプレートにアートのように並んだ手まり寿司。お皿の余白を残して盛ることで、かわいく上品に見せられます。

1. 手まり寿司 (D267KOH)

1. 手まり寿司 (D267KOH)

【材料】：各 1 個分

寿司飯	150g
きゅうり	15g
ラディッシュ	10g
まぐろ	10g
小松菜	5g
たい	10g
錦糸卵	5g

いくら	3g
たらこ	2g
三ツ葉	少量
ゆで卵の卵黄	少量
アボカド	2g
花穂じそ	少量
かに棒	5g
木の芽	少量

【作り方】

- ① ラップにきゅうり、ラディッシュ、まぐろ、小松菜、たい、錦糸卵をそれぞれ置き、その上に寿司飯を 6 等分してのせ、ラップで包み、軽く握ってまとめる。
- ② ラップを外して器に盛る。
- ③ それぞれにいくら、たらこ、三ツ葉、ゆで卵の卵黄、アボカドと花穂じそ、かに棒と木の芽を飾る。