

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- すし飯：4人分
- 酢：適量
- 砂糖：適量
- 塩：適量
- さくらの花びら（塩漬け、塩抜き済み）：適量
- 海鮮（マグロ、サーモン、イカなど）：各適量
- アボカド、きゅうり（薄切り）：各適量

作り方

1. すし飯に酢、砂糖、塩を合わせたすし酢を加え、さくらの花びらを散りばめて混ぜる。
2. 海鮮は薄切りにし、アボカドときゅうりも薄切りにします。
3. 桜色に染めたすし飯を丼に盛り付け、上に海鮮、アボカド、きゅうりを美しく並べます。
4. 最後に塩抜きしたさくらの花びらと大葉で飾り付けをし、春の息吹を感じさせる海鮮丼を完成させます。

- 大葉：飾り用