

\ 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合分
- 鮭：200g
- アボカド：1個
- カニカマ：8本
- 紅しょうが：適量
- キュウリ：1本
- 卵焼き：2枚
- すし酢：適量

作り方

1. すし飯を作り、すし酢で味をつける。
2. 鮭は焼いてほぐし、アボカドとキュウリはスライス、カニカマは長さに合わせてカットする。
3. 竹巻きに海苔をしいてすし飯を広げ、具材を並べて巻く。紅しょうがと卵焼きは最後にトッピングとして飾る。