

\ 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
- 夏野菜（キュウリ、トマト、なす、ピーマン）：各適量
- 紅しょうが：1パック
- 海苔：4枚
- 酢：適量
- 砂糖：適量
- 塩：適量

作り方

1. すし飯はあらかじめ作っておきます。米を炊き、酢、砂糖、塩で調味します。
2. 夏野菜はそれぞれ薄切りにしておきます。特にキュウリは金魚の形に切り抜きます。
3. 海苔は半分に切って、それぞれの上ですし飯を薄く広げます。
4. 紅しょうがと夏野菜を適量すし飯の上に乗せ、巻きます。キュウリを切り抜いた金魚は最後に上に飾ります。
5. すべてを巻き終えたら、食べやすい大きさに切って完成です。