

りゅうちゃんの
まーさんキッチン¹⁸

てま
手巻きずし

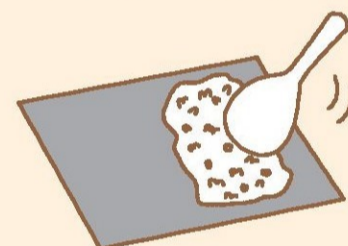


レシピ監修

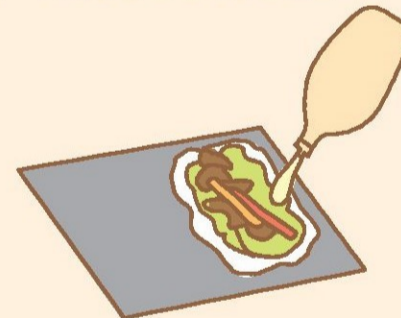
がなは りえこ先生
まつもとよりがくいん しゅにんぎょうし
 (松本料理学院 主任教師)

作り方

1 手巻きのりの半分^{はんぶん}にすしめし^{すしめし}を軽くのせて、しゃもじ^{しゃもじ}で平たくする。



2 好きな具材^{くざい}をのせて、その上^{うへ}にマヨネーズをしばってくるりと巻く。



材料^{ざいりょう} (6~7人分^{にんずうぶん})

すしめし …… 人数分^{にんずうぶん}
 手巻きのり …… 人数分^{にんずうぶん} × 2

【具材^{くざい}】 …… 適量^{てきりょう}

サニーレタス
 カニかま
 たまご焼き
 キュウリ
 しょうが焼き^{しょうがい}など
 マヨネーズ …… 適量^{てきりょう}



しょうが焼き^{しょうがい}は12月12日^{がつにち}付で紹介^{しょうかい}しているよ!



第579回新報料理講習会夏休み子どもクッキングより

(第2、4週掲載)