



目安時間

60分

(炊飯時間含む)

大人のちらし寿司 キャビアのせ

材料 (2人分)
(押しずし型で6巻分)

ご飯 1.5 合から 2 合
ちらし寿司の素 (市販の 1 袋)
大葉
錦糸卵
エビ
いくら
のり
白ごま
三つ葉
キャビア (醤油味)

お好みの
具材で適量

作り方

- ① ご飯とちらし寿司の素をよく混ぜ冷ます
- ② 押しずしの方に①を詰め大葉をのせその上に
①をのせ、押し型でしっかり押してカットする
- ③ 錦糸卵、エビ、いくら、のり、白ごま、三つ葉など
お好みの具材をのせて最後にキャビアをのせる

お子様とご一緒に作れるちらし寿司。
お子様分はお子様の好物をのせて
大人用はキャビアで贅沢に♪



蝶鮫屋