



※写真はイメージです。

うなぎときゅうりで手巻きずし

うな手巻き

材 料 (2~3人前・15本分)

すし太郎 黒酢入り

……………「ちらし寿司の素」1小袋

温かいごはん ……500g(お茶碗約4杯)

焼きのり ……7・1/2枚(1枚を半分に切る)

うなぎの蒲焼き ……1尾(2cm幅にカット)

きゅうり ……1本(せん切りにする)

作り方

1. 温かいご飯とちらし寿司の素1袋(2人前分)を大きめの容器に入れ、手早く混ぜ合わせる。
(お好みで「のりごま」も一緒に混ぜ込むと一層おいしく召しあがれます。)
2. 焼きのりに、1のちらし寿司をのせて、平らにならす。
3. 2にうなぎの蒲焼きときゅうりをのせて、焼きのりを巻きつけてできあがり。