



手まり寿司

材料(4人分)

作り方

お米
 〈すし酢〉
 酢
 砂糖
 塩
 〈トッピング〉
 炒り卵
 きゅうり
 みょうがの酢漬け
 かにかまぼこ
 にんじんの炒め煮
 青じそ

2合
 大さじ2.5
 大さじ1
 小さじ1/2
 適宜
 適宜
 適宜
 適宜
 適宜
 適宜

- ① 米は少し固めに炊き、併せておいたすし酢を回しかけ、混ぜながら冷ます。
- ② ラップに好きなトッピングをそれぞれおいて、その上に①のすし飯をのせて包む。
- ③ ラップを外して器に盛る。

