

Recipe

スモークサーモンのキャタピラロール



caterpillar roll
sakae's ouchi cafe

作り方

材料 (2本分/12個)

- ・白米 ... 2合
- ・米酢 ... 50ml
- ・さとう ... 15g
- ・塩 ... 5g
- ・白ごま ... 大さじ1
- ・焼のり ... 2枚 (21cm x 9cm)
- ・マヨネーズ ... スライス1 (1枚につき)
- ・アボカド ... 1個
- ・スティックチーズ ... 3本
- ・スモークサーモン ... 10枚
(食べやすい大きさにカット)
- ・いくら ... 適量
- ・大葉 ... 6枚



① 白米を洗い、すしめし。2合分のヒヨコまで水を入れ炊く。炊けたらすしおかかボウルに移し②を加えうちわでさましながら、しゅもじでかきまぜる。ツヤが出たら白ごまを加えまぜる。



② ①のごはんが冷めたら、ラップをし300gのごはんをその上のにせのりの大きさに合わせて押し固めるように広げたらのりを置く。



③ マヨネーズを1枚ののりにつき大さじ1のせぬり広げていく。



④ 具をのせる。
・アボカド (1cm幅のくし切したもの3つ)
・スモークサーモン (1枚)
・スティックチーズ (1枚半)
・大葉 (3枚)



⑤ 巻いていく。
手前からぐるりと巻き込むように巻いたら30分程置いておく



⑥ アボカドを2mm幅位にうすく切り、上に重ねてよらばる。ラップで10分程なじませたら包丁で6等分にカットする。イクラにスモークサーモンといくらをちらして完成

お好みで
マヨネーズやしゅうゆを
つけて召し上がって
下さい。