



◎ カナッペ寿司用ののり巻を作る

- ・全型のにり...1枚
- ・酢めし...250g



- 1 まきずいのにり巻き用(全型)のにりを置き酢めしを250g程のせる。(手前を少し食べかきながら巻き終わりの2cm程ありてのせるよりやりやすい)手前から巻いていき巻き終わりののにり水をかけ、全体を押ししめて巻く。
- 2 5分程まきずい巻きにそのまま置いてらめらしたで2cm程の太さに切る。切るとぬれ布巾で拭ききれいにすると口のきれいで。



サーモンとミックスと
ラディッシュの
ごま和えカナッペ寿司

材料 (巻き寿司1本分、カナッペ10個)

- ・巻き寿司...1本分
- ・サーモン切身(さしみ用)...6切れ(約70g) ・ミックスの葉...少々(飾り)
- ・ラディッシュ...2個(いちおう切) ・ミックスのくき...みじん切(ケ)

((ごまだれ材料))
・白すりごま...大さじ1、みそ小さじ1
・うす酢しょうゆ...小さじ2

作り方

- 1 ごまだれの材料をすべて合わせる
- 2 食べやすいサイズにサーモンをカットしラディッシュ、ミックスのくきと一緒に①のタレに合わせる。
- 3 10等分にカットした巻き寿司の上に②をのせる。ミックスの葉をのせる



まぐろとアボカドと
セロリの

ピリ辛ホキ風カナッペ寿司

材料 (巻き寿司1本分、カナッペ10個)

- ・巻き寿司...1本、アボカド...1/2
- ・まぐろ(さしみ用)...60g6切れ、セロリ...少々
- ・セロリ茎...1/2本(干切り) ・にんじん...少々(食料用)

((ホキ風の材料))
・ごま油...小さじ1、塩...少々
・レモン汁...小さじ1、こしょう...少々
・しょうゆ...小さじ1、ラー油...少々
・おろしにんにく...小さじ1/2

作り方

- 1 ホキ風の材料をすべて合わせる
- 2 10等分にカットしたマグロ、アボカド、セロリの茎を①に加え和える。
- 3 巻き寿司に②をのせ、にんじんをのせる。

