

子どもと作る!

ハロウィン寿司 和

豆知識

10月に入れば、一気に高まるハロウィンムード!

週末は、お子様とハロウィンメニューの創作を楽しんでみませんか?

Point

お刺身の盛り合わせを使って作ることができます!サーモンの筋目が縦になるよう酢飯に巻くと、よりかぼちゃらしく見えます♪

RECIPE

材料 2人分

サーモン刺身 …… 4~6切れ	■Aごはん …… 1合	スライスチーズ …… 適量
イカそうめん刺身 …… 1パック	■Aすし酢 …… 大さじ2	錦糸卵 …… 適量
いくらしょうゆ漬 …… 50g	ゆかり …… 1g	きゅうり …… 1/2本
お好みのお刺身 …… 適量	海苔 …… 1/2枚	ねりわさび …… 少々

作り方

- ① Aを合わせ、酢飯を作る。酢飯を半分に分け、半分にはゆかりを加え、混ぜる。きゅうりはピーラーでスライスする。
- ② 酢飯をピンポン玉くらいの大きさに丸める。サーモンやイカを巻き付け、海苔やスライスチーズで顔を付け、ジャック・オー・ランタンやお化けを作る。
- ③ 透明の器にゆかりの酢飯、いくら醤油漬、残った酢飯の順で入れる。その上に錦糸卵を散らし、②やきゅうり、お好みのお刺身を盛る。かぼちゃお化けの上に、ねりわさびを添える。

