

クリスマスケーキ寿司



甘くないケーキ寿司なので、甘い物が苦手な人にも。

使用した商品

姿焼 金 10枚



＜材料＞ 6～8名分

① すしめし	1200g
② 全形焼のり	1枚
③ サーモン	100g
④ 厚焼き卵	60g
⑤ ゆでえび	小2尾
⑥ マグロ赤身	100g
⑦ ゆでたこ	3切れ
⑧ きゅうり	20g
⑨ とびこ	10g
⑩ いくら醤油漬	50g
⑪ でんぶ	70g
⑫ 煮かんぴょう	4本
⑬ 大葉	4枚
⑭ かにかま	4本
⑮ しらす干し	適量
⑯ ハム	10g
⑰ スライスチーズ	10g

＜作り方＞

調理時間 (約) 30分

- ⑫の煮かんぴょうは、約1cm角にカットしておく。
- ケーキ型の半分の高さまですしめし（およそ500g）を詰めて、軽く抑える。
- その上に、煮かんぴょう、しらす干し、かにかま、でんぶをばらばらとのせ、大葉と焼のりも手でもんでその上にのせる。
- 3の上に、残ったすしめしを入れて表面を平らに整える。ケーキの中央は、すしめしで筒状に2cm位高くごはんをのせておく。
- ③～⑧を厚さ3mm位の切り身にして、写真のように並べる。
- 中央には、でんぶを振り掛け、きゅうり3枚をのせる。
- その上にサーモンとマグロの赤身で作ったバラの花を飾る。周りはいくら醤油漬で囲む。
- 型からケーキ寿司を抜いた後、周囲を焼のりで囲み、星形にぬいたチーズとハムを交互に飾り、出来上がり。