

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。