

ブッシュド・ノエル太巻



クリスマスなので
たっぷり具材を入れて豪華に。

使用した商品

姿焼 金 10枚



＜材料＞ 8名分

- | | |
|-----------|---------|
| ① すしめし | 400g |
| ② 全形焼のり | 2枚と1/2枚 |
| ③ サーモン | 70g |
| ④ 厚焼き卵 | 100g |
| ⑤ ゆでえび | 小4尾 |
| ⑥ カニ | 50g |
| ⑦ ごぼうつけもの | 2本 |
| ⑧ しらす干し | 50g |
| ⑨ マグロ赤身 | 70g |
| ⑩ ゆでたこ | 4切 |
| ⑪ とびこ | 10g |
| ⑫ いくら醤油漬 | 30g |
| ⑬ でんぶ | 20g |
| ⑭ 煮かんぴょう | 4本 |
| ⑮ 大葉 | 4枚 |
| ⑯ 九条ネギ | 5g |
| ⑰ カニかま | 4本 |
| ⑱ きゅうり | 1/2本 |
| ⑲ ハム | 10g |
| ⑳ スライスチーズ | 10g |
| ㉑ ごま | 25g |

＜作り方＞

調理時間 (約) 30分

1. 巻きすに全形焼のり1枚をのせて、③～⑱のすしネタをのせて巻き、しばらくおく。
2. 全形1枚と1/2切1枚の焼のりをご飯などでつないでおく。
3. 巻きすの上に全形サイズより大きめにカットしたラップと2でつないだのりをのせて、のりの長さに合わせてすしめしを均一にのぼす。
4. その上にごまを振り、作り方3でのぼしたすしめしより大きめにカットしたラップをかぶせ、裏返す。
5. 3のすしめしの上に1で巻いておいたすしネタをのせて巻き込みなじませる。
6. 写真のように斜めにカットした切株をのり巻きの上のにせる。
7. お皿に盛りつけて、星形にぬいたチーズ・ハムを飾って出来上がり。



白子のり

〒134-8502 東京都江戸川区中葛西 7-5-9 株式会社 白子
レシピ監修：松井かほる（管理栄養士、消費生活アドバイザー）