

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



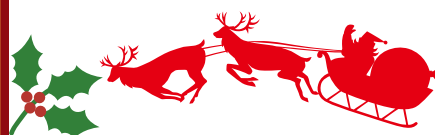
＜材料＞ 8名分

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に乗せる。
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）