

ラップで簡単♪

ローストビーフ寿司

50分

1人分あたり
599
kcal

DELISH
KITCHEN

ラップで簡単♪

ローストビーフ寿司

50分

1人分あたり
599
kcal



材料 (2人分)

ごはん	1 合分
ローストビーフ	100g
アボカド	1/2 個
すし酢	大さじ 2
粒マスタード	大さじ 2
パセリ (刻み)	少々

☆ソース

マヨネーズ	大さじ 2
牛乳	大さじ 1/2

- 1 アボカドは皮をむき、切り口を下にして放射状に縦 4 等分に切る。
- 2 ボウルにごはん、すし酢、粒マスタードを入れて切るように混ぜる。
ごはんは温かいものを使いましょう。
- 3 ラップを敷き、ローストビーフを少しずつ重ねて横に並べ、2のごはんをローストビーフの大きさに合わせて広げてのせる。アボカドをのせ、ラップごときつめに巻く。
- 4 巻き終わりを下にして形をととのえ、30 分ほどおく。ラップごと 10~12 等分に切り、ラップを外す。
切るたびに水でぬらしたタオルで包丁をきれいにふくと切りやすくなります。
- 5 ボウルに☆を入れて混ぜる (ソース)。
- 6 器に 4 を盛り、ソースをかけてパセリをちらす。