

パクッとつまめる！

# お寿司ツリー

30分

1人分あたり

322  
kcal

DELISH  
KITCHEN

# パクッとつまめる！ お寿司ツリー

30分

1人分あたり  
322  
kcal



## 材 料 (4 人分)

スモークサーモン	16 枚
スライスチーズ	4 枚
青のり	適量
いくら	50g
焼きのり	2 枚

### ☆酢飯

ごはん	400g
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
酢	大さじ 2

- 1 スライスチーズを星形に抜く。残りは1cm角程度に切る。
- 2 ボウルにごはん以外の☆を入れて混ぜる(寿司酢)。別のボウルにごはんを入れ、寿司酢をまわし入れて切るように混ぜる(酢飯)。  
ごはんは硬めに炊きましょう。
- 3 焼きのりは半分に切る。巻きすの上にラップを敷き、焼きのり、2の酢飯の1/4量をのせて均一な厚さになるように広げ、ラップをして裏に返す。
- 4 のり側のラップをはずしてスモークサーモン4枚、1cm角に切ったスライスチーズ1/4量をのせて手前から巻く。同様に計4つ作る。
- 5 バットに青のりを入れ、4を転がして青のりを表面につけ、6等分に切る。  
包丁は濡らしてから切ると、きれいに切れます。
- 6 器に5をツリーのように積み重ねる。星形に抜いたスライスチーズ、いくらをトッピングする。