

ケーキずし

栃木県産 コシヒカリ を使用



材 料 (2人分)

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1 直径15cmのケーキ型 1台 | 6 ブロccoliリー 小4~6房 |
| (底が抜けるタイプがやりやすい) | 7 ミニトマト 4~8個 |
| 2 サーモンの薄切り 50g | 8 ハム 2~3枚 |
| 3 イクラ 大きじ2 | 9 マヨネーズ 適量 |
| 4 錦糸卵 2枚 | 10 すしめし 2号分(680g) |
| 5 きゅうり 1/2本 | 11 焼きのりの千切り 5g |

作り方

- 切ったブロッコリーを耐熱皿や耐熱ボウルに入れ、ふんわりとラップをかけ電子レンジ(500W)で3~3分半加熱する。きゅうりは半月切りにする。ミニトマトはヘタを取る。ハムは好きな型で型抜きする。
- ケーキ型の内側に薄くサラダ油をぬり、すしめしの半量を入れて平らにし、ラップをのせて手でしっかりと押し、ラップを取って海苔を全体に散らす。
- 2の上に残りのすしめしを入れて平らにし、ラップをのせて手でしっかりと押し、ラップを取る。
- 器に3を逆さにしてのせ、底を押しながらゆっくりと型を上げていき、抜く。底も外す。
- 4の上に残りを少し残して錦糸卵を広げ、サーモンを2枚ずつ巻いて花に見立ててのせ、中心にイクラをのせ、きゅうりを添える。
- 5 錦糸卵の周囲数か所にマヨネーズを絞り、ブロッコリー、トマトをのせる。空いた部分に型抜きしたハムを飾る。

工夫した ポイント

ハムやトマトなどを使い、ケーキのように豪華で鮮やかな見た目になるよう意識しながら盛り付けしました。