

星がきらめく七夕寿司

材料（4人分）

ごはん・・・・・・・・・・1.5合分（寿司めし60g×8）
すし酢・・・・・・・・・・大さじ3
サーモン(刺身用)・・・・・・・・4切れ
マグロ(刺身用)・・・・・・・・4切れ
薄焼き卵・・・・・・・・・・星形8枚
（砂糖・塩・サラダ油）
鮭フレーク・・・・・・・・・・大さじ4
イクラ・・・・・・・・・・大さじ2
貝割れ・・・・・・・・・・1/2パック
大葉・・・・・・・・・・少々
しょうゆ・・・・・・・・・・少々

作り方

- ① 炊き立てのごはんにすし酢を入れて、混ぜ、さましておく。
- ② サーモンとマグロは、小さめの食べやすい角切りにする。
- ③ 薄焼き卵を作り、星型に抜く。
- ④ 貝割れは、洗って、2cm長さに切っておく。大葉も洗って、1枚を6枚に切り分ける。
- ⑤ グラスに冷めたすし飯を入れる。（30gが目安）
- ⑥ 貝割れひとつまみと大葉、鮭フレーク、サーモンかマグロの角切りをのせる。
- ⑦ すし飯をのせ、貝割れ、大葉、星形の卵焼き、イクラを彩りよく置く。

