

2016年2月26日 (3)

＊豪華でおいしい!お寿司ケーキ＊

今年のひな祭りは、ちらし寿司をケーキにしてみませんか?
意外と簡単なのに豪華に見えるので、食べる時に
大盛り上がり間違いなし!
イクラがあるとキラキラ感を演出できますよ。(H)



すし飯に鮭のほぐし身やツナを甘辛く
煮詰めたものを混ぜてもOK!
トッピングにはハムでバラを作ったり、
アスパラガスやグリーンピースで緑をそえても!



材料

※4人分・18cmケーキ1台分

・米…3合
・すし酢

酢	大さじ5と1/2
砂糖	大さじ4
塩	小さじ1と1/2

・菜の花…1/2束
・卵…2個
・調味料A(みりん 大さじ1、塩 少々)
・カニのむき身…4本
・トッピング

カニのむき身、スモークサーモン
小海老サラダ用、いくら

作り方

- ① ご飯を3合炊き、熱いうちにすし酢をかけて、切るように混ぜ合わせる。
- ② 菜の花をサッと茹でて水にとり、水けをしぼって飾り用に蕾部分を切り分け、残りは1cmの長さに切る。カニのむき身も1cmの長さに切る。①に混ぜ合わせ、うちわで冷ます。
- ③ ほぐした卵に調味料Aを混ぜ、フライパンに薄く油(分量外)を塗り、薄焼き卵を作る。冷めたら千切りにし、錦糸卵にする。
- ④ 底抜けケーキ型に押し寿司のように詰め入れ、お皿をフタにしてひっくり返し、底板を押しお皿に出す。
- ⑤ ④の上に③の錦糸卵を覆うようにのせる。スモークサーモンを横半分に切り、くるくる巻いてバラを作る。トッピングをきれいに飾る。