

## \*\*\* ケーキ型押し寿司 \*\*\* \*\* \*\* \*\* \*\*

<材料> 6人分 (18cm スポンジケーキ型 1個分)

米3合・・・昆布を入れ普通に炊く。

合わせ酢＝酢大さじ4・砂糖大さじ2・塩小さじ2/3

(トッピング)

うなぎ蒲焼 1/2尾・・・たれを絡めてフライパンで温める

青じそ 5枚・・・千切り

鮭フレーク 50g

スライスチーズ 6枚・・・ちぎる

キュウリ 1/2本・・・薄切り

卵 2個＋塩少々・・・錦糸卵

ピンク生姜 1/2袋



<作り方>

1. 寿司酢を作り、炊き立ての御飯に混ぜて寿司飯を作り、3等分する。
2. 錦糸卵を作り、トッピングを用意しておく。
3. 型にラップを敷き、寿司飯を1/3広げて敷き詰め、チーズをちぎって敷き、うなぎと青じそをちらし、寿司飯を入れて押さえて、チーズをちぎって敷き詰め、鮭フレークを乗せ、寿司飯を入れて押さえて、チーズをちぎってのせ、錦糸卵を敷き詰め、キュウリ・ピンク生姜を飾り再び押さえてしばらく置く。
4. ③をラップごとまな板に取り出し、ラップをはずして6等分に切り分け盛る。  
★飾りにミニトマトや貝割れ菜を添えてもよい。