

## \*\*\* 彩豊かな洋風寿司 \*\*\*

<材料> 5人分

米2合洗って普通に炊く

寿司酢=酢大さじ3+砂糖大さじ2+塩小さじ2/3

パプリカ(赤) 1/3個・・・5mm角切り

パプリカ(黄) 1/3個・・・ //

きゅうり 1本・・・ //

スライスチーズ 2枚・・・ //

スライスハム 20g・・・ //



カラフルペーパーケース10枚(8号サイズ前後)

<作り方>

1. 寿司酢を鍋に合わせ、パプリカを入れてひと煮立ちさせる。
2. 炊き上がったごはん①を混ぜてうちわであおぎ冷ましておく。
3. ②にきゅうり・ハム・チーズを混ぜ合わせておく。
4. ③を10等分してラップで茶巾に絞ってペーパーケースに入れる。
5. 器に④を並べる。