



# お料理 クリップ

「おしゃれ！」がおいしい

本文レシビ／大阪ガスクッキングスクール 撮影／國米恒吉

トッピングで見た目も華やか。盛り付けのアイデアが決め手です。

## カップデコ寿司



### ■材料 (4人分)

- 米……………1合 (150g) → 洗ってザルに上げる
- 昆布……………3 $\frac{1}{2}$ 角1枚
- 水……………適量 (170 $\frac{1}{2}$ 目安)
- 酒……………大さじ1/2
- 煎りゴマ……………大さじ1
- 卵……………1個 → 塩少々を加えて溶きほぐす
- キュウリ……………1/2本
- スモークサーモン…4枚
- イクラ……………適宜
- サラダ油……………適量
- A 米酢……………大さじ2
- 砂糖……………大さじ1・1/2
- 塩……………小さじ1/2

適当な幅の長方形に切って半分に折り、折り目側に切り込みを入れる。端から巻けばお花に！



### ■作り方

- 1 米は昆布、酒と共に水加減して約30分置き、昆布を取り出して炊飯器で炊く。炊き立てにAを混ぜてしばらく蒸らし、ゴマを合わせてうちわであおぎながら冷ます。
- 2 卵は薄焼きにし、切り込みを入れて飾りを作る (写真)。キュウリは仕上げ用に斜

- め薄切りものを取り置き、残りは3 $\frac{1}{2}$ 角に切って軽く塩を振る。
- 3 カップに1と角切りしたキュウリを重ね、2、サーモン、イクラなどで彩り良く仕上げる。



■ご飯は硬めに炊き、熱いうちに合わせ酢を混ぜます。あおぐことで余分な水分と熱が飛び、酢の風味も損なわれません。

