

# お料理 クリップ

## 色とりどり味とりどり

本文レシピ／大阪ガスクッキングスクール

撮影／東谷幸一

見て、見て！と  
自慢したくなる華やかさ。  
ホームパーティーの定番になりそう。

## カリフォルニア ロール



### ■材料 (4人分)

- アボカド……………1個
- レモン汁……………少々
- スモークサーモン……………120g
- 焼き海苔……………3枚
- 酢飯\*……………600g (米2合分弱)
- サニーレタス……………3枚
- トビコ(ゴマでも可)……………60g
- マヨネーズ……………75g
- A 〔レモン汁、醤油、練りワサビ…各小さじ3/4〕

### ■作り方

- 1 アボカドは果肉を5mm幅の棒状に切り、レモン汁を振る。サーモンは海苔の長さに合わせて細長く切る。
- 2 海苔はサッとあぶり(写真)、酢飯を広げてラップをかぶせ、裏返して巻きすに置く。
- 3 レタス、1をのせ、Aをかけて手前から巻く。表面にトビコをまぶし、8等分に切る。

### \*【2合分】

米を分量の水と合わせ、昆布5g角を入れて30分間浸す。昆布を取り出し、酒大さじ1を加えて炊く。合わせ酢(酢50ml + 砂糖大さじ3 + 塩小さじ1)を加え混ぜる

海苔をふんわり折り、手を返しながらあぶる



■海苔は軽くあぶると風味が増します。酢飯は、合わせ酢の分だけ水を減らし、硬めに炊くとベター。

