

おこのみキャベツ軍艦

キャベツのレシピ



特製ソースが決め手！

お好み焼き風味の野菜寿司

材料（作りやすい量）

スイートららキャベツ	1/6 個	
寿司飯	1 合	
塩	適量	
A	お好み焼きソース	適量
	マヨネーズ・お好み焼きソースの半量	
	すりゴマ	少々
	かつお粉	少々
	紅ショウガ	10 g
焼きのり	適量	

作り方

- ① スイートららキャベツは粗いせん切りにし、塩もみしてしんなりとさせ、水気をよく絞ります。
- ② A の材料をよく混ぜ、特製ソースを作ります。
- ③ 寿司飯を小さくまとめ、4～5 cm 幅に切った焼きのりを巻きつけ、軍艦を作ります。
- ④ 軍艦に(1)のキャベツを盛り、特製ソースをかけ、細かく刻んだ紅ショウガを飾ります。

ワンポイント

葉質がしっかりしているのにサクサクと歯切れのよいスイートららキャベツは、本物のお好み焼きにもおすすめです。