

「フリーダム」のちらし寿司

キュウリのレンビ



キュウリでさっぱり！

夏におすすめの簡単ちらし寿司

材料（2人分）

「フリーダム」キュウリ…………… 1/2 本
 寿司飯…………… 1 合
 卵…………… 1 個
 ハム…………… 2 枚
 いくら…………… 適量

作り方

- ① 「フリーダム」を輪切りにします。
- ② 卵は溶いて薄く焼き、せん切りにして、錦糸卵を作ります。ハムはせん切りにします。型抜きでお好みの形に抜くと楽しいです。
- ③ ご飯にすし酢を混ぜます。
- ④ 寿司飯の上に「フリーダム」、錦糸卵、ハム、キュウリ、いくらを飾り付けます。

ワンポイント

星型やハート型のキュウリを使うとますますかわいい！お子様と一緒に盛り付けると楽しいです。