

「タイニーシュシュ」の エビマヨ巻き寿司

ハクサイのレンビ



「タイニーシュシュ」で巻く春色サラダ寿司

材料（作りやすい量）

「タイニーシュシュ」ハクサイ……1 株
 ご飯…………… 250 g
 小エビ…………… 100 g
 マヨネーズ、塩、コショウ……各適量
 パプリカ（黄）…………… 1/4 個
 カイワレダイコン…………… 適量
 レモン…………… 適量

作り方

- ① 「タイニーシュシュ」は1枚ずつ葉をはずし、洗って水気を切ります。外側の大きな葉は半分に切ります。
- ② 小エビはよく洗って水気を切り、マヨネーズ、塩、コショウで味つけします。
- ③ パプリカは1 cm 角に、カイワレダイコンは食べやすい長さに切ります。
- ④ 「タイニーシュシュ」に、ご飯、小エビ、パプリカ、カイワレダイコン、お好みでレモンの薄切りをのせていただきます。

ワンポイント

肉みそや鮭フレークなど、いろいろな具材で楽しめます。