

パーティ☆寿司ケーキ



🍴 1人前/約578kcal
🕒 調理時間/約30分

🥕 材料 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国しめじ・・・1パック

スモークサーモン・・・4枚

エビ(ポイル)・・・4尾

ホタテ(刺身用)・・・4個

卵・・・2個

貝割れ大根・・・小1パック

米・・・3合

【A】

醤油・・・大2

酒・・・大1

みりん・・・大1

【B】

りんご酢・・・大4

酒・・・大2

砂糖・・・大2

塩・・・少々

🍳 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさき、合わせたAで煮る。
- 2 米を分量の水で炊飯し、合わせたBで酢飯を作る。
- 3 卵を溶きほぐし薄焼き卵を焼く。
- 4 酢飯に(1)、貝割れ大根を混ぜ合わせ(飾り用として適量残す)、ケーキ型に詰めて土台を作る。
- 5 皿に(4)の土台をのせ、細切りした薄焼き卵を敷き、飾り用の具材と魚介を飾り付けてできあがり。