

雪国きのこのカラフル・ミックスロール



🍷 1人分/約399kcal

🕒 調理時間/約30分

材料 🍴 (4人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国しめじ・・・1/2パック

酢飯・・・2合分

鶏挽肉・・・100g

レタス・・・少々

きゅうり・・・1/2本

卵・・・2個

デンプ・・・大さじ2

とび子・・・大さじ2

A 砂糖・・・大さじ2

醤油・・・小さじ1

しょうが(すりおろし)・・・小さじ1

サラダ油・・・大さじ

作り方 🍴

- 1 雪国きのこは細かく刻む。
- 2 フライパンにサラダ油を薄くひき、溶きほぐした卵で薄焼き卵をつくり取り出す。
- 3 同じフライパンにサラダ油を熱し、(1)と鶏挽肉を合わせたAで炒め煮する。
- 4 巻きすにラップを敷き、酢飯を均等に広げ、(3)をレタス、きゅうりと一緒にしっかり巻く。
- 5 ラップを外し、まわりを薄焼き卵、デンプ、とび子で飾り、一口大に切り分ける。
- 4 お好みで、彩の良い野菜と一緒に皿にのせてできあがり。