

鯉のぼりのサーモンにぎり寿司



材料（8個分）

ごはん	200g
「アレルギー特定原材料8品目不使用ノンオイル青じそ」(工)	大さじ2
サーモン（刺身）	8枚
きゅうり（1mm幅の輪切り） (尻尾用に4枚を半分にカット)	16枚
ラディッシュ（1mm幅の輪切り） (尻尾用に4枚を半分にカット)	16枚
「ライスペーパー」(ケ)	1/2枚
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	適量
海苔（黒目用に丸くカット・8個）	適量
「アレルギー特定原材料8品目不使用ノンオイル青じそ」(工)	お好み量



作り方

- ご飯にノンオイル青じそを混ぜてすし飯を作る。8等分して一口サイズに握る。
- 皿に①を並べ、上にサーモンを乗せる。
サーモンの上にノンエッグマヨを絞る。鯉のぼりのうろこのようにきゅうりを3枚ずつ重ね、ずらして乗せる。最後にしつぽ用のきゅうり2枚を差し込む。ラディッシュも同様に乗せる。
- ライスペーパーをぬるま湯にくぐらせ、やわらかくなったら8等分して②の上にかぶせて形を整える。
- ③にノンエッグマヨを目玉のように丸く絞り、海苔を乗せる。
- ノンオイル青じそをつけていただく。



使用商品



注)

■メニュー内の()は企業名の略称です。

(工)エヌエスケイフーズ株式会社、(オ)オタフクソース株式会社、(ケ)ケンミン食品株式会社、(永)株式会社永谷園、(日)日本ハム株式会社、(ハ)ハウス食品株式会社

■特定原材料8品目不使用です。

■特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)・くるみ」です。

(*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。