

洋風手まり寿司

材料 (約20個)

お米	1合
すし酢	大さじ1.5
バルサミコ酢	大さじ1/2
スモークサーモン	5枚
ステーキ用牛肉	150g
塩・こしょう	適量
粒マスタード	適量



作り方

1. お米を堅めに炊き、すし酢とバルサミコ酢を合わせたものを振り、切るように混ぜずし飯をつくる。
2. 牛肉に塩・こしょうしミディアムに焼いて、アルミで包んで冷ましてから、そぎ切りする。
スモークサーモンは、半分に切る。
3. ラップを2重にして具をしき粒マスタードを塗って、すし飯をのせ、しぼるようにまるめる。

所要時間 1時間
主な調理道具 炊飯器、フライパン