



# モザイク寿司

特別な日にちょっと変わったお寿司はいかがですか？



## 材 料 1人分 9カット分

ずし飯	135 g	卵焼き（市販）	20 g
サーモン	6 g	えび	6 g
鯛	6 g	きゅうりスライス	10 g
まぐろ	6 g	いくら	3 g
ホタテ	6 g	青じそ	1.5枚

## 下準備

きゅうりは、ピーラーで薄く切り、軽く塩をして水気を取っておく。

## 作り方

- ① 正方形の型を用意し、ラップを敷いた上にずし飯をのせ、角が整うように軽く押さえる。  
\*押し寿司の型、あるいは型がない場合、牛乳パックで型を作ってみましょう。
- ② 各具材を隙間なく並べて上から、軽く押さえる。  
\*少数ならば、ある程度、事前に具材を切って並べるとロスがなくなります。
- ③ 3センチ四方になるよう、定規を当てながら正方形にカットする。
- ④ 色の組み合わせを考えながら器に盛り付ける。