

カルピス®の ひなまつりカップずし

お子さんと一緒に楽しくトッピング



材料(4人分)

● ご飯……………2杯分

● すし酢 / ● 「カルピス」(希釈用)……………80ml

● レモン汁……………20ml

● カリカリきゅうり / ● きゅうり……………1本

● 「カルピス」(希釈用)……………大さじ1

● 桜でんぶ……………大さじ4

● ボイルえび……………2尾

● イクラ……………適量

● 錦糸卵 /

A ● 卵……………1個

● 「カルピス」(希釈用)……………小さじ1

● だし汁(顆粒だしの場合、小さじ1/5を水にとく)……………小さじ1

● サラダ油……………少々

作り方

- 1 すし酢をつくる……………「カルピス」(希釈用)とレモン汁を混ぜておく。
- 2 おすしご飯をつくる……………ボウルにご飯を入れ、すし酢の材料を混ぜて、粗熱をとる。
- 3 カリカリきゅうりをつくる……………5mmの角切りにしたきゅうりに「カルピス」(希釈用)をあえておく。
- 4 錦糸卵をつくる……………(A)をよく混ぜ、サラダ油を熱したフライパンで薄く焼き、せん切りにする。
- 5 もりつける……………透明カップに
下 カリカリきゅうりをしく。
中 (2)のおすしご飯をかさねる。
上 桜でんぶをちらす。
- 6 トッピング……………(5)の上に錦糸卵、イクラまたはボイルえびをのせる。