

白菜の洋風巻き寿司



4人分

- ・すし飯……茶碗3杯分
- ・白菜……………8枚
- ・ハム……………8枚
- ・きゅうり……………1本
- ・紅しょうが……………少々

大きな白菜も
いろんなメニューで
使い切り！



作り方

- ①塩茹でした白菜の軸をそぎ切りして平らに広げ、キッチンペーパー等で水気をふき取って冷ましておく。そぎ切りにした軸は、巻き寿司の具にするため、細切りにする。
- ②板ずりしたきゅうりを①の湯にくぐらせ、冷水につける。
- ③②で冷ましたきゅうりを縦4等分に切り、紅しょうがを千切りにする。
- ④巻きすに白菜を広げて乗せ、その上にすし飯を広げる。すし飯の中央にハム・きゅうり、紅しょうが、①で細切りにした白菜の軸を均等に並べ、巻き寿司のように手前から巻いていく。
- ⑤食べやすい大きさに切って、完成。

