

# 寿司ケーキ

(材料 5人分)

・卵	3個	・キュウリ	2本
・ツナ缶	140g	・白ごま	1袋
・さくらでんぷ	1袋	・カニカマ	1袋
・白米	5合	・塩コショウ	適量
・大葉	1袋	・ラップ	



(作り方)

- ① 1層目から皿などに押さえながら入れていく。  
(押し寿司のように。ラップを敷くとひっくり返す時楽)  
1層目 いい卵  
2層目 さくらでんぷご飯 色を付けるため多めに入れる  
3層目 ツナマヨご飯 刻み大葉、白ごま、塩コショウを混ぜる  
4層目 酢飯
- ② キュウリを細切りにして、塩もみして3層目・4層目の間に入れる。
- ③ 皿の上にひっくり返して、上にキュウリやカニカマを飾り付けて完成。

# みょうがまんじゅう

(材料 10個分)

・小麦粉	200g	・熱湯	400m
・米粉	100g	・粒あん	300g
・塩	4g	・みょうがの葉	10枚



(作り方)

- ① 小麦粉はふるっておく。米粉と混ぜる。
- ② 鍋に水と塩をいれて沸騰させて火を止め、①を一気に入れ、箸でざっと混ぜ合わせ 10等分に分ける。※やけどに注意!
- ③ 手水をつけながら②の皮をのぼしながらあんを包む。
- ④ ③をみょうがの葉で巻いて6分ほど蒸し器で蒸す。  
※蒸しすぎに注意!