\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：14人分

- すし飯：4合分
- エビ：8尾
- アボカド：2個
- キュウリ：1本
- 海苔：4枚
- すし酢：適量
- 塩：適量
- しょうゆ：適量

作り方

1. エビは塩で下ごしらえをし、茹でて殻を剥く。アボカドとキュウリはスライスにする。
2. すし飯にすし酢を混ぜ合わせ、海苔の上に均等に広げる。その上にエビ、アボカド、キュウリを並べ、ロールにする。
3. ロールしたすしの上にスライスしたアボカドを並べてドラゴンの鱗を表現し、エビを頭と尾に飾る。
4. しょうゆをつけて召し上がる。