＼ 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：4人分

- すし飯：4人分
- トマト：2個
- キュウリ：1本
- 紅しょうが：少々
- 海苔：4枚
- 酢：適量
- 砂糖：適量
- 塩：適量
- オリーブオイル：大さじ2
- ニンニク：1かけ

作り方

1. トマトとキュウリは細かく切ります。一部はトッピング用に取っておき、残りをミキサーにかけてガスパチョを作ります。
2. ガスパチョに塩、オリーブオイル、ニンニクを加えてさらに混ぜます。
3. すし飯を海苔に広げ、紅しょうがを散らします。
4. ガスパチョをすし飯に薄く塗り、巻きます。
5. 巻き終わったら、食べやすい大きさに切って、取っておいたトマトとキュウリをトッピングして完成です。