



## ★牛乳御飯のチーズ寿司・鮭寿司(4人分)

温泉川かあちゃんの  
美味しい料理だ  
よ〜(´o´)



### <材料>

寿司飯	米	3合
	牛乳	1. 1カップ
	水	2. 0カップ
	合わせ酢	(酢1/3カップ・砂糖1/3カップ・塩8g)
スライスチーズ	5枚	
のり	半枚	
イクラ	小さじ4	
パイナップル(缶詰)	1枚	
パセリ	少々	
かいわれ大根	少々	
塩鮭	100g	(酢1/3カップ・甘酢少々)
山椒の葉	8枚	



### <作り方>

- ① 米は洗ってザルにあげておく、分量の水加減の1/3を牛乳にかえて炊く。
- ② 鮭は、そぎ切りにして酢でめめ白くなったら甘酢につけかえる。
- ③ 炊きあがった御飯に合わせ酢の煮溶かしたものを混ぜ寿司飯を作る。(しゃもじで切るように混ぜる)
- ④ 大・小のバットを用意して内側にラップを敷き大きい方にスライスチーズを敷き寿司飯の2/3を詰める。  
小さい方には鮭を敷いて残りの寿司飯を詰める。  
(一晩おくと味がなじみ切りやすい)
- ⑤ バットを返して適当な大きさに切り彩りよく飾る。