

# QUEEN'S RECIPE from Instagram



## バスケットボール寿司

材料(4人分) (18~20cmのボウル1つ分)

サーモン(刺身用)	飾り用
.....300~400g	海苔.....適量
ごはん.....2合	(お好みにカットする)
塩鮭.....1切	大葉.....20枚
野沢菜漬け物.....80g	

作り方(調理時間:約20分)

- 1 野沢菜は汁気を切ってみじん切り、塩鮭は焼いてほぐしておく。サーモンは薄くスライスする。
- 2 炊いたご飯を半分にし、それぞれ①を混ぜ合わせ2色のご飯を作る。
- 3 ボウルにラップを敷いて、②のご飯を順番に入れ、しっかり詰めて2層にする。
- 4 お皿に出したらサーモンをまわりに飾り、海苔を飾り、バスケットボールに見立てる。
- 5 大葉を千切りにし、まわりに飾る。

バスケット好きにはたまらない!  
食卓が盛り上がる事  
間違いなしの寿司レシピ!