

1個：約1021kcal

とまとsushi

【材料(2~3人分)】

トマト……………2個
米……………2合
寿司酢……………30cc
ライスペーパー……………2枚
サラダ菜……………4枚

むきエビ……………10尾
クリームチーズ……………大4
醤油……………少々

ライム……………お好みで

【作り方】

- ①米を炊飯して寿司酢と混ぜ合わせ、粗熱をとります。
- ②エビは茹でて熱いうちに小さく刻み、クリームチーズと醤油で混ぜ合わせます。
- ③トマトは湯むきをして、極薄切りにします。
- ④ライスペーパーをさっと水で濡らして③を並べ、サラダ菜、寿司飯を広げ②のエビを巻きます。ラップで形を整え、冷蔵庫で15分ほど休ませます。
- ⑤ラップのまま切り分け、皿に盛り付けてできあがり。

※お好みでライムをしぼってお召し上がりください。

※オリーブオイルと醤油を1:1で混ぜ合わせてかけても美味しく頂けます。

