

料理名

日越フュージョン巻



料理のPR（200字以内）

巻きずしを、海苔ではなくライスペーパーで巻いて日越フュージョン巻にしました。酢飯には、冬の漬物のたくあんや野沢菜を刻んで金ゴマと入れ、歯ごたえと風味を加えました。

具は、ローストビーフ（赤）、卵（黄）、ほうれん草（緑）と色合いが美しいです。ライスペーパーのもちもち感、漬物のかりかり感、そして、やわらかいローストビーフ、卵焼きといろいろな食感があり、金ゴマ入りのスイートチリソースで食べると絶品。

調理時間・材料費（4人前）

25分

472円（ローストビーフ代除く）

材料（4人分目安量）

| | |
|----------------|-------|
| 酢飯 | 400 g |
| ライスペーパー | 4 枚 |
| たくあん（北播磨食材） | 25 g |
| 野沢菜の漬物（北播磨食材） | 15 g |
| 金ゴマ（北播磨食材） | 大さじ 2 |
| ローストビーフ（北播磨食材） | 20切れ |
| ほうれん草 | 4 束 |
| 卵（北播磨食材） | 4 個 |
| 砂糖 | 適量 |
| 塩 | 少々 |
| スイートチリソース | 適量 |
| 金ゴマ | 適量 |
| 紅ショウガ | 少々 |
| わさび醤油 | 適量 |

作り方

- ①たくあんと野沢菜の漬物をみじん切りにし、金ゴマと一緒に酢飯にまぜる。
- ②ほうれん草は塩ゆでし、甘めの卵焼きを作る。
- ③ライスペーパーをぬるま湯で戻す。
- ④③の上に①を広げ、②とローストビーフを置いて巻く。
- ⑤4等分に切って、皿に盛り、紅ショウガを飾って出来上がり。
- ⑥スイートチリソースに金ゴマを混ぜ添える。