

ピンクがかわいい♪

赤玉ねぎと鮭のお寿司

mokaさん考案



●材料● 2人分

赤玉ねぎ（みじん切り）…1/4個

ごはん（温める）…2膳

生鮭（皮、骨を除く）…100g

塩…少々

すし酢…約大さじ2

【飾り付け用】

ブロッコリー、レモン、チーズ…適量

●作り方●

- ① ボールに赤玉ねぎとすし酢を入れて混ぜ合わせて約10分おく。
- ② 鮭は塩を軽くふってフライパン等で焼き、火が通ったら取り出してほぐす。
- ③ ①に②と温かいご飯を入れて混ぜ合わせる。
- ④ お好きな形に整えてブロッコリー、レモン、チーズなどで飾り付けしたら出来上がり。
※今回はシリコンのドーナツ型で形を整えました。

●考案者のコメント●

赤玉ねぎと鮭の可愛らしいピンク色を活かした一品です。

赤玉ねぎのシャキシャキ感がいいアクセントになり食が進みます。