



使用したセンナリの商品



サラダ恵方巻き

材料（2～3人分）

ご飯	2合
のむ柚子酢	60cc
※塩	3g
卵	2個
砂糖	大さじ1
醤油	小さじ1
ツナ	1缶
マヨネーズ	大さじ3
塩・こしょう	少々
きゅうり	半本
かにかま	9本
のり	3枚

作り方

1. のむ柚子酢に※の塩を合わせたものをご飯に混ぜて酢飯を作り、卵に砂糖と醤油を混ぜてフライパンで卵焼きを作る。
2. ツナはよく油を切ってマヨネーズ・塩こしょうと混ぜ合わせ、きゅうりは縦に4分の1に切って棒状にしておく。
3. のりをまきすにしき、酢飯を広げて卵焼き、ツナ、きゅうり、かにかまをのせて巻く。