



3/3(水)

桃の節句に～ローストビーフ寿司

(材料)

ローストビーフ
ミックスベジタブル
コーン
アボカド
かいわれ
紫玉ねぎ
ドレッシング
ローストビーフのたれ
米

- ① 炊飯器に研いだ米とミックスベジタブルを入れ、目盛りよりも少ない水を入れる。
- ② 炊きあがったら飯台かボウルなどに移し、ドレッシングを入れ、うちわで扇ぎながら洋風酢飯にする。
- ③ 皿に③を盛り、上にローストビーフを乗せる。
- ④ スライスした紫玉ねぎ、コーン、食べやすく切ったアボカド、かいわれをあしらう。

★ローストビーフのたれは添えても、初めからかけても

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。