





キューネ

キューネの ちらし寿司

キューネのピクルスとバルサミコ白で優しいお味のちらし寿司がお楽しみ頂けます。バルサミコ白をお使い頂くとお酢の酸味がとてもマイルドでお子さまにも好評です。又、外国からのお客様にもサラダ感覚でお召し上がり頂けるレシピです。

作り方/How to cook

- ① ご飯に昆布茶をふり合わせ、酢をふり切る様に混ぜ合わせる。
- ② ガーキンスは薄切りにしておく。アンチョビは細かく切る。
- ③ ①にキャロットサラダ、セロリサラダ、②を混ぜ合わせる。
- ④ フライドオニオンも入れ、さっくり混ぜ器に盛る。
- ⑤ 炒り卵、スプラウトをトッピングする。

主材料(2人分)/Ingredients

少し固めに炊いたご飯…2合、
アンチョビフィレ、卵、スプラウト
「キューネ」



ガーキンス キャロットサラダ セロリサラダ



フライドオニオン

調味料/Seasoning



「キューネ」バルサミコ白
…大さじ3
砂糖…大さじ2
塩…小さじ1

よく混ぜ合わせる

昆布茶…大さじ1