



おにぎり△レシピ

—KAZAKHSTAN×KASHIHARA—



* 材 料 *

- ◎お 米 2合
- ◎さいぼし(馬肉) 25g (1個あたり5g程度)
- ◎チーズ(蘇) 適量(お好みで)
- ◎ねぎ(結崎ねぶか) 1本
- ◎海 苔 5枚



* 作 り 方 *

- ①ご飯を炊く。
- ②‘さいぼし’は、食べやすい大きさに裂く。
- ③ねぎは、小口切りにし電子レンジで1~2分(600w)加熱する。
- ④チーズは7mm角に切る。
- ⑤炊きあがったご飯に②③④を混ぜる。(トッピング分は残しておく)
- ⑥⑤を好みの形に握り、残しておいた②③④をトッピングする。
- ⑦海苔を巻いて出来上がり。



お好みで生姜の千切りを
混ぜたり飾ってもGOOD!!