



おいしく楽しも〜! 乳レシビ

雪印メグミルクのお料理レシピ

春のお祝いやパーティーにおすすめのレシピをご紹介します!

生ハムとチーズの手まり寿司



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 16個分

スライスチーズ(7枚入り)…4枚

米…2合(300g)

水…380ml

だし昆布…4cm

【合わせ酢】

酢…50ml

砂糖…大さじ2

塩…小さじ1/2

生ハム…8枚

しその葉…10枚

しょうが…20g



● 作り方

- 1) 米にだし昆布と水を入れてかために炊く。合わせ酢の材料を混ぜる。
- 2) ご飯が炊き上がった後、熱いうちに合わせ酢を混ぜ合わせ、すし飯を作る。
- 3) しその葉はみじん切り、しょうがは皮をむきみじん切りにして、2)のすし飯に混ぜて16等分する。
生ハムは半分に切る。スライスチーズは1/4に切る。
- 4) ラップに生ハムを敷き、その上にスライスチーズをおき、3)のすし飯を重ねてラップをねじる。

「パリパリスライス」のシーザーサラダ



雪印メグミルクのお料理レシピ

レシピを
チェック!



● 材料 2人分

とろけるスライス(7枚入り)…4枚

フランスパン…1/6本

ロメインレタス…100g

ルッコラ…10g

ミニトマト…5~6個

アンチョビ(フィレ)…3切れ(約10g)

生ハム…20g

【A】

マヨネーズ…大さじ2

酢…大さじ1/2

おろしにんにく…小さじ1/3

粗挽き黒こしょう…少々



● 作り方

- 1) オープンペーパーの上にチーズ2枚をつなげて並べ、電子レンジ(600W)※で2分30秒加熱して取り出す。
残り2枚も同様に加熱する。(長方形の「パリパリスライス」が2つできる)
- 2) パンは1.5cm角に切りトーストする。
- 3) ロメインレタス、ルッコラは食べやすい大きさに、ミニトマトは半分に切る。
- 4) アンチョビは細かく刻み【A】と混ぜる。
- 5) 器に3)と生ハムを盛り、2)を散らして4)のドレッシングをかける。
- 6) 1)を向かい合わせるようにして飾る。

電子レンジの機種により
加熱時間を調整してください。



雪印種苗株式会社

編集発行人 小坂 康

本社 004-8531 札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号 TEL (011)891-5911

