



納豆とマグロの軍艦巻き

調理時間15分

[材料 2人分]

納豆	50g
マグロ(切り落とし)	75g
青ねぎ	1/2本
ご飯	茶わん2杯分
焼きのり	12枚

A

卵黄	1個分
しょうゆ	大さじ1/2
わさび	少々

青じその葉	6枚
-------	----

[作り方]

1. マグロを細かく刻み、包丁でたたく。
2. 青ねぎを小口切りにする。
3. ボウルに1、2を入れ、納豆とAを加えて混ぜ合わせる。
4. ご飯を6等分し、ラップに包んでにぎる。
5. おにぎりのまわりにのりを巻き、スプーンで3をすくって上に盛る。
6. 器に青じその葉を敷いて5をのせる。