

バラ (のり巻き)

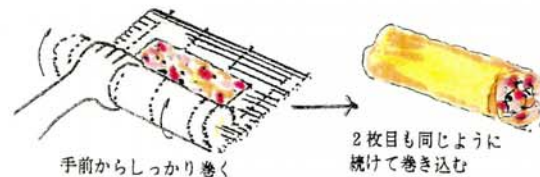
材 料	
すし飯(白)	260g
(桃)	70g
焼き海苔(全)	1枚
(1/4)	1枚
(1/6)	1枚
薄焼き卵	2枚
さやいんげん	5~6本
又は野沢菜	3本
紅生姜	20g



【作り方】

1. バラの花にする薄焼き卵を焼く。
(卵1個で1枚)さやいんげんは塩茹でしておく。紅生姜はペーパータオルで余分な水気を除いておく。桃色すし飯と紅生姜は2等分する。
2. 巻きすの上に薄焼き卵をタテ長に置き、半分のすし飯と紅生姜をバラバラと散らす。
3. 手前から巻きすを使って、しっかりと巻き込みこれを芯にして2枚目を巻き込む。
(花の出来上がり)
4. のりを巻きすの上にタテ長に置き、すし飯約200gをふんわりと広げる。
(のりの手前と向こう側、それぞれ2cm位残す。)
5. 菜ばしで溝を作り、のりをはめ込む。
6. のりの溝に「葉」になる材料を入れる。
7. 葉が入ったら中央の空いているところに花の卵巻きをのせ、すだれごとタテ位置にし、左右から寄せて、左手の上に持ち替え残りのすし飯を補いながら巻き上げる。1本を7個に切り分ける。

バラバラと散らすように置く



すしめしを補なう

