



お花巻きずし

材料

米	2合
寿司酢(手巻きずし酢)	60cc
たらこ	一腹
海苔	全形4枚
卵	1個
砂糖・塩	少々
ほうれん草	一把

作り方

1. 米を炊き、温かい内に寿司酢を合わせ寿司飯を作る。6等分し、5つはたらこをあえてピンク色にしておく。
2. 卵は砂糖、塩少々を加えいり卵に、ほうれん草はゆでておく。
3. のり3枚は半分に切り、その5枚を花びら用に、残りの1枚と全形1枚をご飯粒でくっつけておく。
4. 3の海苔にピンクの寿司飯で小さい巻きずしを5本つくる。
5. 大きなのりに、白い寿司飯を広げ、その上に、4の2本を手前側に置きその上にいり卵をおく。残りの4を上を重ね、両脇にほうれん草をおき、手前からおおきな海苔を巻いていく。
6. 巻き終わったら、なじむまでラップで巻いておく。

使用したセンナリの商品

