

恵方巻



使用したセンナリの商品



材料 (5本分)

米	3合
寿司酢	90cc (1合につき
30cc)	しめ鯖 半身
きゅうり	1本
卵	2個
しょうが漬	50g
大葉	5枚
のり	全型5枚

作り方

1. ご飯を炊き、すし酢と合わせてすし飯を作る。
2. しめ鯖、きゅうり、しょうが漬を細長く切り、大葉は細かく切る。卵は砂糖、塩少々で味付けして細長く焼く。
3. 巻きすにすし飯を広げ、2.の具を並べて巻く。
4. お好みで食べやすい大きさに切る。