

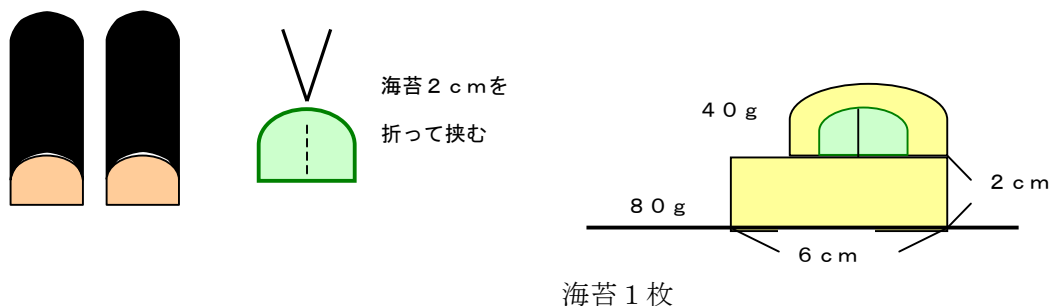
くるま

◇ 材 料 ◇

- ・きゅうり …………… 縦1／2本（10cm）
- ・魚肉ソーセージ …………… 10cm
- ・半切り海苔 …………… 4枚
- ・白のすしめし …………… 150g
- ・色のすしめし …………… 120g（ねり梅、卵そぼろ、とびこ等で色づけ）

◇ 作 り 方 ◇

- ① 魚肉ソーセージは縦に2等分して海苔1／3で巻く。
- ② きゅうりをさらに縦に2等分して間に、2cm巾の海苔を二つ折りして挟む。
- ③ ②を海苔1／2で巻く。
- ④ 海苔1枚の端に、色のすしめし80gを長方形にのせる。
- ⑤ ④の上に、③のきゅうりをのせ、さらに色のすしめし40gをのせて車の形にする。
- ⑥ まきすを使って車体を整えて全体を海苔で巻く。



- ⑦ 海苔1と1／2枚をすしめし3粒でつなげる。
- ⑧ 両端を5cmあけて、白のすしめし80g広げる。
- ⑨ ポンネットの上に30gのせてから、白のすしめしの中央に上下逆に置く。
- ⑩ ①のソーセージを置き、40gのすしめしですき間をうめるようにのせ巻き上げる。

