

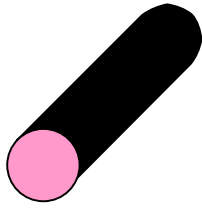
桃の花

◇ 材 料 ◇

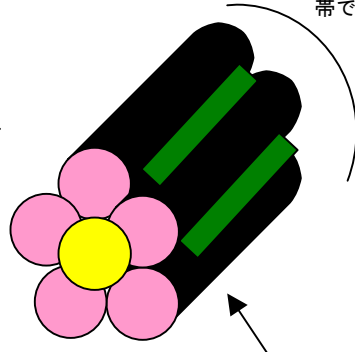
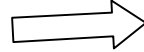
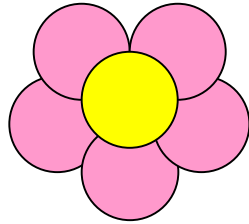
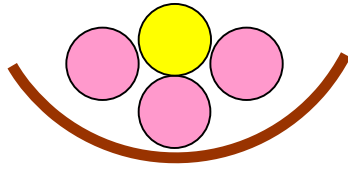
- ・ 卵焼き 又は チーズかまぼこ …… 半径 1.5 cm × 10 cm
- ・ 野沢菜 …… 10 cm を 5 本
- ・ 半切り海苔 …… 4 枚
- ・ 白のすしめし …… 120 g
- ・ ピンクのすしめし …… 150 g (おぼろ、たらこ等で色をつける)

◇ 作 り 方 ◇

- ① ピンクのすしめしを 30 g ずつ、5 つに分ける。
- ② それぞれを棒状にして、海苔に丸く巻いたものを 5 本作る。
- ③ まきすに 3 本を並べ、くぼみに芯をのせて残りの 2 本を均等になるように組んで丸く整える。
- ④ 組み合わせたすき間に野沢菜を 1 本ずつ置き、花を作る。2 cm 巾に切った海苔 2 本で巻いておく。
- ⑤ 海苔 1 枚と 1 / 3 をすしめし 3 粒でつなげる。
- ⑥ 白いすしめし 120 g を手前はぎりぎりまで、向こう 4 cm 位あけて広げる。
- ⑦ すしめしの中央に、④の花をのせる。
- ⑧ のりしろの無い方から巻き上げて反対側も同様に締めて巻き閉じる。

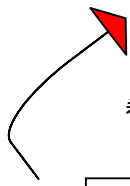
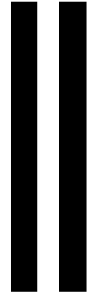


30gを5本巻く

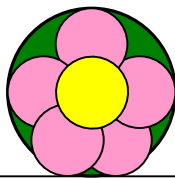


野沢菜をすき間に置く

1cmに切った海苔の
帯で巻いてとめる



巻き上げる



120g

3枚
4cm