



カエル



【材料】

・ 緑色の寿司飯 250 g
(寿司飯+青のり+マヨネーズ)

・ チーズ蒲鉾 2本
・ ソーセージ 1/2本

道具：海苔パンチ



【作り方】

1. 海苔 1/3 でソーセージ 1/2 を巻く
2. 緑色の寿司飯を 50 g × 5 等分に分ける

【組み立て】

1. 海苔 1 と 1/3 を横長につなぎ、全面に緑の寿司飯 2 個分 (100 g) を広げる
2. 上にラップをかけて、巻きすの上で裏返す(海苔の面を上にする)
3. 海苔の両端にチーカマを置き、それぞれ寿司飯でひと巻きする
4. 目と目の間に寿司飯 1 個分 (50 g) を広げて海苔の上を埋める
5. また裏返して、中央にソーセージの口をおく(平らなほうが上)
6. その上に残りの寿司飯 2 個分 (100 g) を覆う
7. 巻きすごと持ち上げて、手前からよく確認しながら巻く
※目と目を寄せるようにして巻くのと、目の高さが左右そろうようにする
8. 目を下にして置き、ラップごと 4 等分する。

