



さくらんぼ



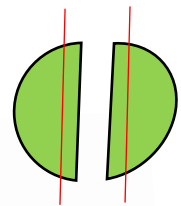
【材料】

- ・ 寿司飯 180 g
- ・ 錦糸卵 30 g
- ・ ソーセージ 2 本
- ・ きゅうり 1 本



【作り方】

1. きゅうりを半分に切り、内側を削いで少し薄くする(葉)
2. きゅうりを海苔 1/2 で巻く × 2 本
3. 海苔 1/3 でソーセージを巻く × 2 本
4. 寿司飯 180 g を 2 等分 (90 g ・ 90 g) にして、1 個分に錦糸卵 30 g を混ぜる
→黄色い寿司飯 120 g は 30 g × 4 にわけておく



【組み立て】

1. 海苔 1 と 1/3 をつなぎ、黄色い寿司飯 3 個分 (90 g) を両端 4 cm (指 2 本) ずつあけ、広げる
2. 白い寿司飯 90 g は 30 g × 3 にわけておく
3. 黄色い寿司飯の真ん中に白い寿司飯 1 個分 (30 g) を三角の棒状に置く
4. その左右にソーセージを置き、三角の寿司飯の上に海苔 1/3 をかぶせる
5. ソーセージから海苔が出ているように手前からバランスをよく見る
6. ソーセージの上に白い寿司飯を左右 30 g ずつのせて、その上にきゅうりを断面が下になるように置く
7. 巻きすごと持ち上げて巻けるところまで巻いたら、きゅうりの上を黄色い寿司飯 1 個分 (30 g) で覆って海苔をとじる

