



薔薇



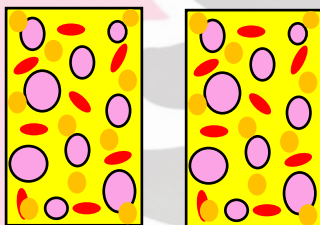
【材料】

・ 寿司飯	210 g
・ 薄焼き卵	10×15cm 2枚
・ 桜でんぶ	ティースプーン1杯
・ とびこ	10 g
・ 紅しょうが	10 g
・ インゲン	5本
・ いりごま	スプーン1杯



【作り方】

1. 寿司飯 210g を 70 g × 3 個にわけて、1 つを桜でんぶでピンク色にする
2. 薄焼き玉子を縦長に 2 枚並べ、その上にピンクの寿司飯を玉子 1 枚につき 8~9 玉ずつ小分けにして置く
3. ピンクの寿司飯の上や周りに紅しょうが、とびこをのせる
4. 片方の薄焼き卵を手前から巻く (巻き始めは花芯になるので小さく折ってから巻く)
5. それをもう片方の薄焼き卵の一番手前にのせて一緒に巻く
6. 白の寿司飯 2 個分から、うずらの卵 1 個分 (10 g) を残しておく (予備)



※均等にならないようバラバラに
 ※端にも材料をのせる
 ※とびこや紅ショウガは寿司飯の上にもせても OK

【組み立て】

1. 海苔 1 と 1/2 を横長につなぎ、右端を指 3 本分 (約 5cm) あけて 残りの寿司飯 (140 g) をすべて広げる
2. 寿司飯の上にごまをふり、インゲンを均等に並べる (縦に 5 本)
3. 寿司飯の中央に花を置き、左右の寿司飯の端を合わせるように巻く
 ※足りなければ、6 で残しておいた寿司飯で隙間を埋めてから巻く

