



うぐいす



【材料】

- ・ 寿司飯 120g
- ・ わさびとびこ 20g
(青のりティスプーン1杯+マヨネーズでもOK)
- ・ ソーセージ 縦 1/4 本
- ・ 白かまぼこ 1 枚
- ・ 山ごぼう 4 スライス
- ・ きゅうり 縦 1/2 本



【作り方】

1. きゅうりは断面と平行に包丁を入れ、しっぽを作り、海苔 1/3 で巻く
2. ソーセージ縦 1/4 を海苔 1/3 で巻く
3. かまぼこを図のように切り、上に海苔 1/3 をのせる



【組み立て】

1. 巻きすに海苔 1 と 1/2 をつなぎ横長に置き、中央にかまぼこをのせる
2. 寿司飯にとびこを混ぜ、緑の寿司飯を作り、かまぼこの上にのせる
※左側を山高にする
3. 巻きすごと手にのせて丸めていき、かまぼこの右端にきゅうりの尾を置く
4. 左側は途中まで巻き、ソーセージをのせてさらに巻き、うぐいすの頭を作る
5. きゅうり側も海苔をかぶせて巻く(きゅうりの角度を保ったまま)
6. 巻きすで全体を巻いて形を整え、4等分にする
7. 海苔と山ごぼうで目と頬をつけて完成

