

# 花の巻寿司の作り方

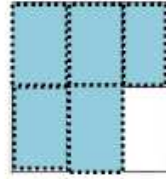
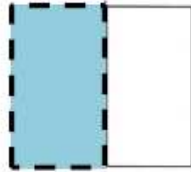
## 材料(ハーフサイズ)

- ・ご飯・・・70～100g
- ・ゆかり・・・適量
- ・いんげん・・・5本
- ・魚肉ソーセージ・・・1本



☆焼のり・・・板のり1/2カット=1枚

1/6カット=5枚



## 作り方

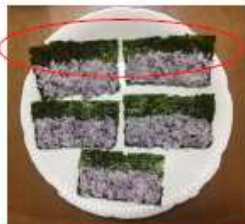


①海苔を1/2カット1枚・1/6カット5枚サイズにカットしたものを準備する。



②炊いたご飯に、ゆかりを混ぜ合わせ5等分に分ける。

※お好みで酢飯にゆかりを混ぜてもOK!!



③1/6カットにした海苔を横に置き、②で5等分したご飯を均一にのせる。(手前は隙間なくご飯をのせ、奥は1cm程あける。)

※この部分が花弁になるので、ご飯の量が5つ均一になると、出来上がりがきれいになります。



④まきすで、1つずつ巻いて細巻を作っていく。これを、5本分作る



⑤細巻を3本まきすの上のせ、軽く半円になるように、まきすを握る。中央のくぼみにソーセージを入れる。



⑥残りの細巻2本をのせ、花の形を作る。まきすで、軽く巻いて形成する。



⑦花びらのくびれの部分に、インゲンを1本ずつ入れていき、全て入れたら、まきすで巻いて落ち着かせる。



⑧1/2カットにした海苔に⑦を手前に置き、巻いていく。巻き終わりに、寿司酢やご飯粒を伸ばしておく、のり代わりになります。



⑨巻き終わったら、しばらく置き海苔をなじませる。(15分程置くとよくなじみます。)

お好みのサイズにカットして完成です!!

