



※写真はイメージです。

お花をデザインした飾り巻きずしです！

お花寿司

材 料 (4人分)

米2合(300g)

水300cc

◆すし酢

酢大さじ4

「オリゴのおかげ」大さじ3

塩小さじ1

のり3枚

卵3個

塩少量

サラダ油少量

きゅうり3本

梅干し(大)3個

作り方

1. 米は同量の水で固めに炊き、すし酢を合わせ冷まし、酢飯を作る。
2. ボウルに卵を割り、溶きほぐし塩を入れよく混ぜる。フライパンに油を薄くひき、表面が乾くまで片面だけ焼き薄焼き卵を4枚焼く。
3. 梅干しを細かくたたいてペースト状にし、2の薄焼き卵にまんべんなく塗り、端から巻いて花の部分にする。
4. きゅうりは両端を落とし横半分にし、半分を縦に3等分、もう半分を縦に4等分に切る。
5. 切り分けたきゅうりの両端が葉に、中のうち1枚を半分にしたものが茎になる。
6. 巻き簾にラップを敷いてのりをのせ、手前5mm向こう1cmあけ200gの酢飯を広げる。
7. 薄焼き卵の花ときゅうりの茎と葉をセットして真ん中手前に置き、きゅうりをおさえながら端から巻き上げる。
8. 端が酢飯に触れたら、巻き簾を外しながらしっかりと巻き上げる。
9. しばらく落ち着かせてから、切り分ける。