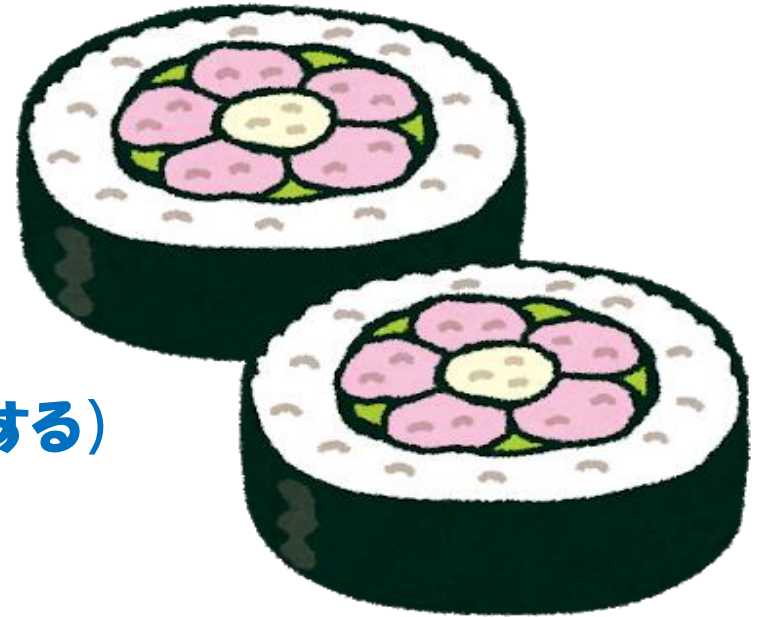


手軽で簡単なレシピをご紹介します！ 家族みんなで楽しくクッキング！！

太巻き寿司(桃の花)の作り方

- 【材料 1本分】**
- ・すし飯(白) 425g
 - ・すし飯(桃色) 125g
 - ・スティックチーズ 2本
 - ・桜でんぶ 25g
 - ・野沢菜 1袋(細長<5等分にする)
 - ・海苔 全形 1枚と、1/4 5枚



【作り方】

- ① 白飯 550gの内、425gをすし飯に、125gをピンク色の酢飯の素でピンク飯にする。すし飯 425gは、**花びら用 → 125g** **ふた飯用 → 100g** **巻きずし用 → 200g** に分けておきます。ピンク飯 125gは、25gずつ5つに分けて乾かないように、ラップか濡れた布巾をかぶせておく。
- ② 花びらを作ります。1/4 海苔の上に、桜でんぶを薄く乗せ、その上にピンク飯 25gを広げます。その上にすし飯(白)25gを乗せ広げます。
- ③ 巻きずしの上に乗せ、左手で持ち軽く握り、右手の人差し指で上から軽く押し整えます。ある程度おさえたら、両手で巻きずしの端を持ちしごくように動かし、細巻きを作ります。これを5本作りましょう。
- ④ 巻きずしを左手に持ち、細巻きをつなぎ目が中央に向くように3本置きます。縦に、スティックチーズを2本並べ細巻きの残り2本を上に乗置きます。細巻き(花びら)と細巻き(花びら)間5か所に、野沢菜をそれぞれ置き、そのまま巻きずしの中で寝かせておきます。(横から見ると、花の形になっているか確認しておきましょう)
- ⑤ 太巻き用巻きずしに、全形の海苔をおき、すし飯(白)200gを広げます。この時、海苔の上下は1センチほど開けておきましょう。
- ⑥ すし飯を広げたら、中央に先ほど作った「花」を置きます。左手に巻きずしを持ち、両側の端を寄せるようにして、包みます。上の部分にすし飯が足りないようであれば、ふた飯 100gを乗せ、両側の海苔の端を上下に重ねてつなぎ目を少し強めに閉じます。
- ⑦ 両端を、濡れ布巾で押さえ、整えたら巻きずしを広げて、7等分になるように切り分けて出来上がりです。