

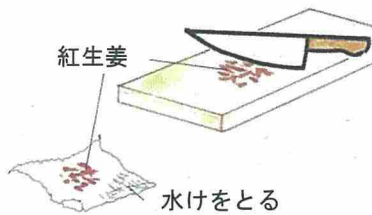
## バラの花（のり巻き）



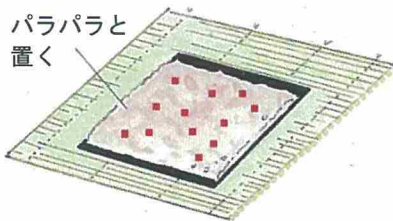
原型のバラの花は、薄焼き卵 1 枚に桃色のすしめしと紅生姜を使って不定形のうず巻きを作り、巻きこんだものである。

やさしい感じの花が誰にでもできて初心者にも喜ばれている。

### < 作り方 >



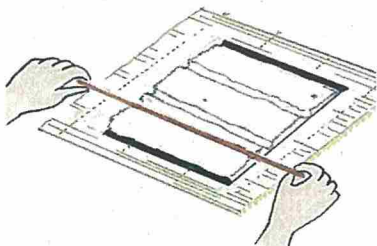
①紅生姜を千切りにして、ペーパータオルで余分の水けを除いておきます。



②最初にバラの部分を作ります。巻きすの上に海苔を置き、桃色のすし飯を均等に並べ紅生姜のせん切りをバラバラと散らす。

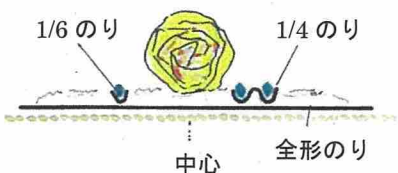


巻きすを使って手前からしっかりと巻き込む。

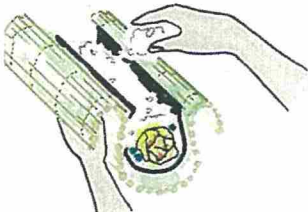


③巻きすの上のにりをタテ長に置き、すしめしを約 250g 平らに広げる。のりの左右は端まできちんと、のりの上下（向こうと手前）は 1cm ほどあけておく。

菜箸を使って手前に 2 本、5~6cm 間をおいて向こうに 1 本の細い溝を作る。



④3 本の溝にそれぞれのを置き、野沢菜を並べる。



⑤中央に巻いておいたバラの花を置き、巻きすをタテ位置に持ち替えて左右から寄せ込み、合わせ目にすしめしを補いながらしっかりと巻き込む。

### < 材料 >

すし飯（白）	350g
すし飯（桃）	100g
のり（全形）	3 枚
のり（1/4）	1 枚
のり（1/6）	1 枚
野沢菜	3 本
紅生姜（せん切り）	25~30g