桃(のり巻き)



<材料>

すし飯(白):350g すし飯(桃):80g のり(全形):2枚

紅生姜:10g 桜でんぶ:15g

かんぴょう:1~2本 野沢菜:2~4本 見た目がとても可愛く、子供だけでなく大人にも喜ばれる桃の実ののり巻きです。

野沢菜ではなく、青菜(40g)やホウレン草など季節の野菜を入れてもよい。

< 作り方 >



①初めに桃の実のすしめしを作ります。のり 1 枚を 2/3 と 1/3 に切って分ける。 細巻き用の巻きすの上に 2/3 枚ののりを置く。

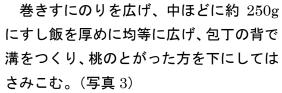


②2/3 枚ののりを 2cm 位ずらして中心をきめる。紅しょうがの千切り、桜でんぶを並べ(写真 1)、その上に桃色のすし飯(約 70g)・すしめし(約 70g)の順にのせる。

すし飯を桃色のすし飯の上に置き、中心を包丁のミネで凹みを入れる。(写真 2) 2cm ずらしたのりを中心に向けて折りまげて、両端を合わせて巻く。



③先ほど作った桃の実の中心を上にして 巻きすの上におき、先端をつまんで桃の形 をつくる。





④桃の上に 1/3 枚ののりをのせ、中央に茶のかんぴょうをそのまま $1\sim2$ 本のせ(写真 4)、その両端に野沢菜をのせ、その上にすし飯をのせる。(写真 5,6)

