

## 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實ののり巻きです。

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初めに桃の實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。紅しょうがの干切り、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先ほど作った桃の實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。

巻きすにのりを広げ、中ほどに約250gにすし飯を厚めに均等に広げ、包丁の背で溝をつくり、桃のとがった方を下にしてはさみこむ。（写真3）



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1～2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）

全体を左右から巻きこみ（写真7）、左手に持ち替え、桃の實の上に残りのすし飯を補いながら巻き込む。（写真8）

