

H20年 5月17日 季節の花 バラの寿司を作る。

酢飯 1本分: 白 250g    ピンク(花の部分) 180g    紅ショウガ少々

薄焼き卵: 海苔と同じ形に焼く(卵1個に砂糖小2弱) 2本分で3枚

海苔 2本分で4枚    野沢菜などの 3本(海苔の幅の長さ)

バラの花 海苔または卵焼き2枚を縦につないだ上にピンクの御飯180gをまんべんなくちらす。その上に紅ショウガを散らして端からまいていく。

外側 海苔か薄焼き卵(バラの花と反対の色)1枚に上下1cmくらいはずして白いご飯200gをのせ、3か所に6分の1の幅にカットした海苔の上に野沢菜などの青いものを横にわたす。縦の海苔(または卵焼き)の上に3本線を横に引いた状態になる。

上の白い酢飯の端のほうにバラの花を乗せて巻いていく。最後に部分に50g

