



花びらになる極細巻きの太さが揃うと、
文様がキレイに浮かび上がる基本の1本

桃の花

【材料】(1本分)

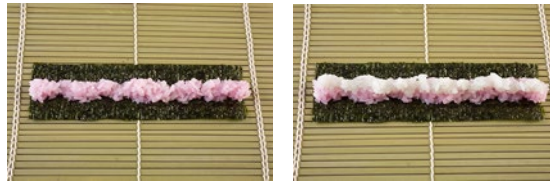
すしめし	白	280g
	ピンク	125g
海苔	(外) 全形	1枚
	(花びら) 1/4	5枚
野沢菜漬け	(細 18 cm)	5本
棒チーズ		2本

【準備】

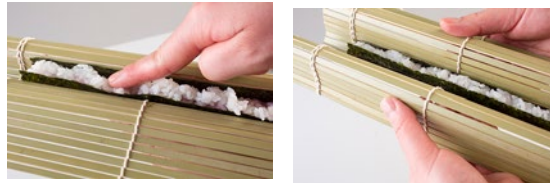
すしめし(白)を15g×5、160g、45gに、すしめし(ピンク)を25g×5に取り分けておく。

【作り方】

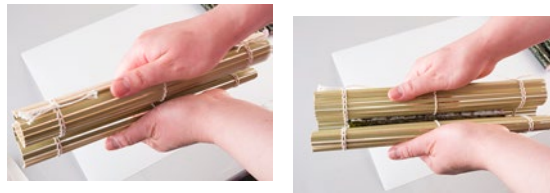
- 1** 巻きす(小)の上に、1/4の海苔をおき、すしめし(ピンク)25gをのせ、その上にすしめし(白)15gを重ね、均一にのばす。



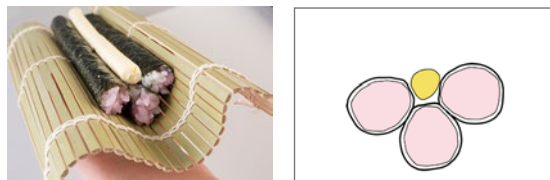
- 2** 左手で巻きすを持ち上げ、右手人さし指で、すしめしを軽く整える。



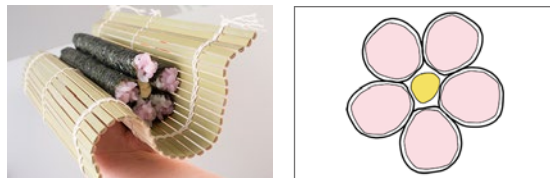
- 3** 巻きすの両端を各々左右の手で持ち、両側をすり合わせるようにころがし、細巻き(極細巻き)にする。この際、海苔の合わせ目は重ねないように。これを繰り返して、計5本の細巻きを作る。



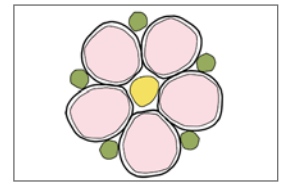
- 4** 巻きす(小)の中央に海苔の合わせ目を上にして、細巻きを1本おき、その両側に海苔の合わせ目を内側に向け、V型になるように1本ずつのせる。3本の細巻きの中心に棒チーズをおく。



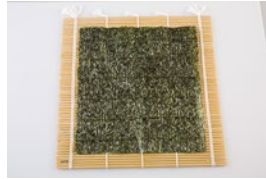
- 5** その上に残りの2本の細巻きをのせて軽く巻く。



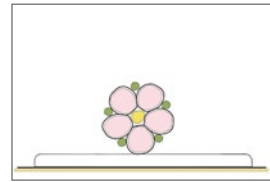
6 細巻きと細巻きの間に、野沢菜を1本ずつ入れ、巻きすです巻いておく。



7 巻きす(中)に全型海苔を縦長におき、すしめし(白)160gのせ、海苔の上下は各2cmあけ、左右は幅いっぱいまでのばす。



8 6の巻きすをはずし、花びらがくずれないように、7の中央にそっとおく。



9 巻きすごとタテに持ち替え、残りのすしめし(白)45gを均等にのせ、花びらが中央にくるように整える。



10 9を巻き上げて、端のしまつをし、7切れに切り分ける。

