

お雛様とお内裏様の飾り巻き寿司

材料1本分

- 緑のすし飯・・・25g
(青のり・抹茶・マヨネーズ)
- ピンクのすし飯・・・25g
(すっしーピンク)
- すし飯・・・120g
(たくあん・しば漬け・ごま)
- チーズかまぼこ・・・1本
- 卵焼き・・・1×3×10cm
- 野沢菜・・・5cm長さ1本
- にんじん・・・5cm長さ1本
- 焼のり・・・全形 約1と1/2枚
- きゅうり(飾り用)・・・少々



下準備

- 卵焼き、野沢菜、にんじんなどの具を用意する。
- すし飯を作り量しておく。(緑・ピンク・・・各25g すし飯・・・120g)
- 焼のりはカットする。(1/6が1枚、1/4が1枚、1/3が1枚、1/2が1枚、1が1枚)

パーツ(えほしと冠、顔、胴体)を作る

のり

1/6 1/3 1/2

すし飯

25g 25g

その他の材料

チーズかまぼこ
野沢菜・山ごぼう

- のり1/6でにんじんと野沢菜、1/3でチーズかまぼこを巻く。
- のり1/2の手前に緑とピンクのすし飯各25gをたわら状に置き、手前から巻き、巻き終わりを下にして形を整える。



組み立てる

のり

1 1/4

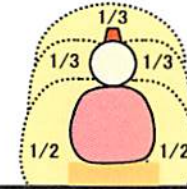
すし飯

120g

その他の材料

卵焼き

- のり1と1/4をつなげ、中央に卵焼きと胴体を置く。
- すし飯を2つに分け、1玉分を2つに分け、胴体の両側に積み上げる。
- 残りのすし飯を3つに分け、胴体の上に顔をのせて両側に積み、顔を固定する。
- 最後のすし飯を頭の上への広げ、全体の形を整え、のりを片側ずつかぶせて閉じる。



のり1と1/4

のりの切り方

のり全形1

縦 21cm

横 19cm

縦 10.5cm

基本となる のり1

横 19cm

のり1/2

のり1/3

のり1/4

