

おもてなしにも最適！

バラの花ずし

《材 料》(1本分…8人分)

すしめし……………220g
桃色すしめし……………150g
（すしめし130g・でんぷん20g）
のり……………1枚
うす焼き卵……………小2枚(卵1個分)
さやいんげん……………6本
せん切り紅しょうが………10g

《下ごしらえ》

桃色すしめしをつくる。

さやいんげんはすじをとり、塩ゆでする。

うす焼き卵をつくる。

《作り方》

まきすにうす焼き卵をのせ、桃色すしめしをたいらにおき、紅しょうがをちらす。しっかり巻いて輪ゴムでとめておく。

まきすにのりをたてながにおき、すしめしを広げる。はしで3本みぞをつくる。

みぞにいんげんをおく。中央に①をおき、手前からしっかり巻き、8等分する。

