

### バラの花 (のり巻き)

材 料	全形1本分	ハーフ1本分
ずし飯 白	250g	125g
ピンク	60g	30g
のり 全形【外側】	1枚	ハーフ1枚
1/4【葉】	1枚	ハーフ1枚
1/6【葉】	1枚	ハーフ1枚
薄焼き卵2枚分 〔卵2個・砂糖大さじ1杯・ 酒大さじ1/2・塩少々〕	2枚	ハーフ2枚 (薄焼き卵1枚分)
ゆでインゲン	9cm6本	9cm3本
紅生姜 千切り	30g	15g



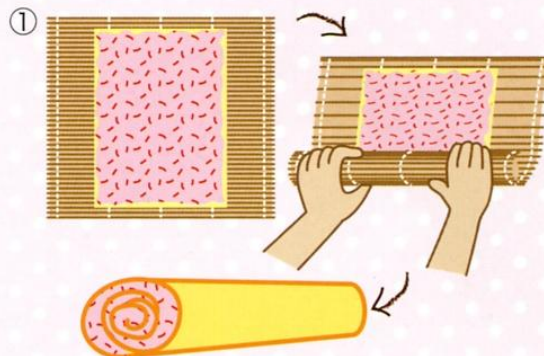
〈のりの切り方〉



#### 〔作り方〕1本分

①【花】

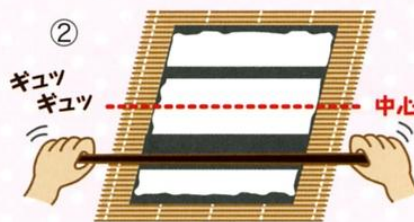
薄焼き卵1枚の上にピンク飯30g(ハーフ15g)と紅生姜15g(ハーフ7.5g)を散らし、手前から巻く。さらにもう1枚の卵焼きにもピンク飯と紅生姜を散らし、前に巻いたものを巻き込む。



②全形ののりに200g(ハーフ100g)の白ずし飯を両端2cm位残して広げる。

③【葉】

菜箸でずし飯に1本溝を作り、1/6ののりをはめ込む。同様に2本の溝を作り1/4ののりをはめ込む。各溝にインゲンを入れる。



④③の中央に【花】を置き、残りの白ずし飯を補い巻き上げる。

