

薔薇の花

- 材料：すし飯（白）・・・・・・・・250g
すし飯（ピンク）・・・・・・・・60g
薄焼き卵・・・・・・・・2枚
のり（全形）・・・・・・・・1枚
のり（1/4）・・・・・・・・1枚
のり（1/6）・・・・・・・・1枚
野沢菜漬け（20cm）・・・・3本
紅ショウガ・・・・・・・・30g

- 準備：白のすし飯は180gと70gに分け、ピンクのすし飯は60gを2つに分けておきます。
紅ショウガはキッチンペーパーで汁気をとって30gを2つに分けておきます。

■作り方：

- ① 花の部分を作ります。薄焼き卵を、巻きすの手前の端に合わせて縦長に置きます。ピンクのすし飯30gを薄焼き卵の上にバラバラと散らします。
- ② 紅ショウガ15gを①の上にバラバラと散らします。
- ③ 巻きすの端と卵焼きの端を合わせ、1cm折り返ししっかりと巻き込みます。
- ④ 巻きすの端をはずして、巻きがゆるまないように丁寧にしっかりと巻きます。巻き終わりを下にして、落ち着かせておきます。
- ⑤ 残りのピンクのすし飯と紅ショウガを②のように薄焼き卵の上にバラバラと散らします。
④を手前の端にのせ、それを芯にしてしっかりと巻き込みます。
- ⑥ 完成した花の部分は巻きすで仮巻きして軽く押さえ、落ち着かせます。
- ⑦ 巻きすに全形ののりは表を下側にして縦長に置きます。白のすし飯180gは、広げやすいようにおおまかに4つに分けて、のりの上に置きます。のりの上下は3cmずつあけ、左右は端まで広げます。菜ばしでのりの幅の奥から1/3に1本、手前に2本のみぞをつけます。
- ⑧ みぞをつけたら、奥のみぞには1/6ののり、手前のみぞには1/4ののりを置き、菜ばしでもう一度押さえます。
- ⑨ 3つのみぞに野沢菜漬けをはめ込みます。
- ⑩ 巻きすごと右に90度回転させ、巻き終わりを下にして⑥の花の部分を中央にのせます。
- ⑪ 巻きすを左手で軽く持ちます。残りの白のすし飯70gを均等にのせます。整えたら、テーブルの上に戻して、巻きすでのりの左右を合わせ形を整えます。濡れぶきんで太巻きの両端を整えます。7等分に切ります。