

## 絵巻ずし(さざんか巻き)



材料(2本分)

<すし飯>

- ・うるち米…480g
- ・もち米…120g
- ・砂糖…250g
- ・酢…160ml
- ・塩…小さじ1

<絵巻ずし>

- ・刻んだ梅干し…大さじ2
- ・山ごぼう漬け…4本
- ・野沢菜漬け…4本
- ・焼き海苔…5と1/2
- ・すし飯…約6カップ

<すし飯>

1.  
米は洗って、約30分浸水させた後に水切りしておく。

2.

鍋に砂糖と6カップの水を入れ、火にかけて溶かす。

3.

炊飯器に米、2の砂糖水、酢、塩を入れ、釜の目盛りに合わせて水を足して炊く。



<さざんか巻き>

1. ひと握りのすし飯に梅干しを混ぜ合わせ、花びら用にピンク色にする。

【ポイント】

- ・花の色を鮮やかにするため、梅は赤いものを使用し、細かく刻む。
- ・すし飯と梅干しを混ぜる時は、梅のつぶがなくなるくらい切るようにかき混ぜる。



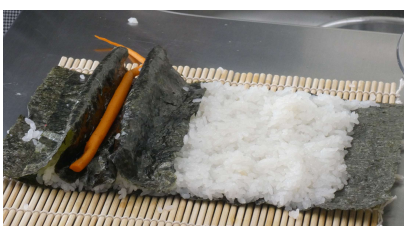
2.

のりは4等分の大きさに切り、1のすし飯で細巻き5本作る。山ごぼうを芯にして花を作る。



3.

まきすの上のにり1枚と半分を1cm重ねて縦長に置き、手前と向こう端を2cm残してすし飯をのせ、その向こうにすし飯で2本の山を作る。



4.

花の片面と2本の山に1枚ののりをかぶせ、山と谷をきちっと形作る。



5.

山と山の間に山ごぼうを入れ、山の両端に野沢菜をのせる。中の具を包み込むようにして外側ののりをあわせ、まきすできちっと巻いて、1cm幅に切って完成。

