

アンパンマンの巻きずし



【材料(1本分)】

- 酢飯…1合
- きゅうり…1/2本
- 卵…1個
- 魚肉ソーセージ(1cm幅くらいのもの)…3本
- のり…大3枚
- 鮭フレーク…適量

【作り方】

- ① 海苔1枚を細長く4分の1にする。
- ② 卵焼きを作り、出来上がったら1cm幅の棒状に切り、巻きずすで丸く形を整える。形を整えた卵焼きに①の海苔を巻く。
- ③ 魚肉ソーセージ2本も海苔で巻く。長さが足りない時はもう1本を半分に切って、それぞれにつなぎ合わせる。
- ④ きゅうりは縦におき2等分にして、半月型にして①の海苔を巻く。
- ⑤ 酢飯は鮭フレークを混ぜて色を付ける。
- ⑥ 巻きずすの上にラップ、海苔を2枚分終わりを少し重ねてひいたら、真ん中より少し手前くらいのところに薄く酢飯をのせる。
- ⑦ その上にきゅうりを置いて、また薄く酢飯をひいたら、海苔で巻いたソーセージと卵をのせる。
- ⑧ その上に酢飯を少し多めにのせ(目の部分)、残りは全部両サイドにつける
- ⑨ 巻きずすで「ぎゅ〜っ」と押しながらしっかり巻く。
- ⑩ 30分ほどそのまま置いて、好きな幅に切り、目を付けたら完成。

