

# バラの花

## 材料（1本分）

・すしめし	白250g ピンク60g
・のり	全形 1枚
・薄焼き卵	1枚
・さやいんげん	6本
・紅生姜	16g
・カニカマ	16g



## 作り方

①巻きす(小)に薄焼き卵1枚をたて長において、ピンク色のすしめしと紅生姜とカニカマをちらす。



①

②手前から巻きすを使ってふんわり巻く。



②

③巻きす(大)をたて位置にして、全形ののりをたて長に置く。

のりの向こう側を1.5cm残して白すしめしを200g広げる。

すしめしを3等分して、奥の1/3部分に菜箸を押し当てて溝を作る。

手前の1/3の部分にも菜箸で2本の溝を作る。



③

④溝にいんげんを置き、中心部分に②で作った花をのせる。



④

⑤巻きすを横位置に持ちかえて、左右から寄せて左手を巻きすの下に当てて持ち、残りの50gのすしめしを上平均におぎない入れて形を整える。



⑤