



太巻ずし

材料[1本分]

すし飯(白)……………300g
 すし飯(ピンク)……………125g
 ※今回は白・ピンク共に粉末すし酢を使用しました。
 べちゃっとならず便利です。
 桜でんぶ……………大さじ2

卵……………1個
 ※厚焼き玉子にし、細く切っておく。
 野沢菜……………5本
 ※20cmくらいに切りそろえておく。
 海苔……………全形×1枚、1/4×5枚
 ※海苔には縦横があるので注意。

作り方

1. すし飯を部位ごとに分ける。
 白1:10g×5、白2:200g×1、白3:50g×1、ピンク:25g×5
2. 巻きすの上に1/4サイズの海苔を敷き、桜でんぶを薄く広げ、その上ですし飯(ピンク)、さらにすし飯(白1)重ねる。
 ※桜でんぶ、すし飯(ピンク)は均等に平らになるよう広げる。すし飯(白1)はピンクより幅が狭くなるようにのせる。
3. 巻きすごと持ち上げ海苔の両端が付かない程度に細く巻き、海苔の隙間から見えるすし飯(白1)を指で少し押し形を整える。同様のものを5つ作る。
 ※桃の花の花びら部分になる。
4. 桃の花部分を作ります。手に持って軽く巻いた巻きすの中に、3で作った花びら用の細巻き5本と、花の中心となる厚焼き玉子を、断面を意識しながら並べる。さらに花びらの隙間に野沢菜を1本ずつ挟み込む。
 ※型崩れの原因になるので手のひらは開きすぎないように。
5. 4全体を巻きすですっかり巻き、形を整える。
6. 巻きすに全形サイズの海苔を縦向きに置き、左右を2cmほど開けてすし飯(白2)を広げる。
 ※厚さが均等になるように。
7. 6の中央に5のをせ、巻きすで左右を寄せつつ、隙間に残りのすし飯(白3)を均等にのせ、最後に左右の海苔をしっかりと合わせ形を整える。
8. 潰さないよう丁寧に切り分けて完成!
 ※切る際は包丁に酢を塗るとご飯や海苔が付きにくい。



「いわしのつみれ汁」のレシピはこちらから

連載 **とんとくる家の食卓**
 WEB版の記事はこちらから

