

巻き寿司「花巻き」

材料 (5人分)

- 寿司飯……………550g
- 米1升、水(米の1割り増し)10カップ
みりん50cc、昆布
 - 合わせ酢 酢200cc、砂糖150g、塩大さじ2
- 海苔……………全2枚(1½1枚)
具いろいろ



作り方

- 1 1½の海苔に寿司飯を手前、向こうを少し残して全体に広げる。
2枚の海苔を縦に接いで五つの山を作る。谷にきちんと窪みを作る。
2. 谷に具を彩りよくおいて巻く。

【卵焼き】 卵6個、砂糖大さじ2、酒大さじ1 塩小さじ½

卵をよく溶き、砂糖、酒、塩を入れて混ぜてこす。卵焼き器に流して弱火で焼く。

【かんぴょう】 かんぴょう20g、醤油50cc、だし50cc、酒大さじ1 砂糖大さじ3

かんぴょうは水に浸し、塩でもみ洗いをして水に10分つける。沸騰しているお湯で10分くらいゆで、鍋に調味料を煮立て煮る。