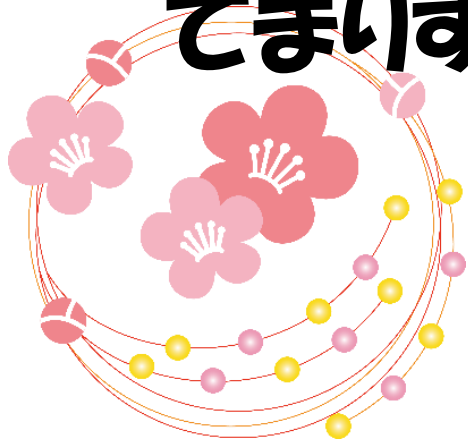


てまりずしをつくろう



【材料】1人分



事前準備

酢飯の用意

炊きあがったごはんに合わせて酢をかけ、混ぜ合わせ、合わさったら白ごまも合わせ冷ます。

【てまりずし】（各2個ずつ）

（白ごま入り白酢飯 240g）

🌸 小花 🌸

白酢飯 60g
枝豆 10g
ハム 1枚
飾りごま（白ごま） 少々

🥒 きゅうり巻 🥒

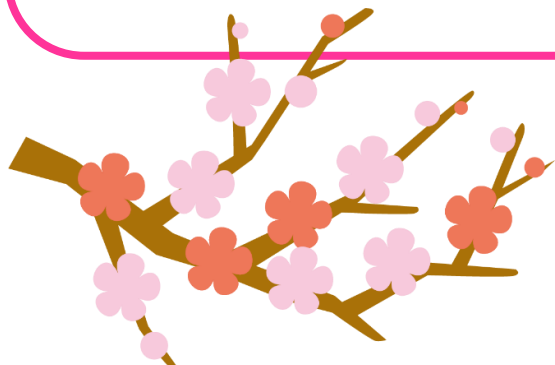
白酢飯 60g
棒チーズ 1本
小花のてまりずしのハムの残り
きゅうりのスライス
（きゅうり巻きのレシピ①参照）

❀ 花れんこん ❀

白酢飯 60g
桜でんぶ 4g
甘酢漬け薄切りれんこん 2枚
（花れんこんのレシピ①参照）

🍷 長寿えび 🍷

白酢飯 60g
蒸しえび 2尾



【作 り 方】

🌸 小花 🌸

- ① 小花のハムを型抜きする。
- ② 枝豆を酢飯に混ぜ、ラップで丸く巻く。
- ③ ラップを外し、型抜きしたハムとごまを飾る。

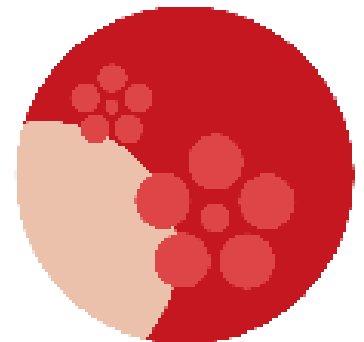


🥒 きゅうり巻き 🥒

- ① きゅうりをスライスし、薄い塩水につけて置き、幅を 1/2 にし、3枚重ねたものを4セット作る。
- ② 小花のてまりずしで使用したハムの残りを刻み、切ったチーズと酢飯に混ぜ、ラップで巻く。(ゆかりを混ぜてもおいしい。)
- ③ セットにしたきゅうりは交互に置き、酢飯に沿わせて飾る。

🌸 花れんこん 🌸

- ① はすは薄切りし、熱湯にサッとくぐらせ、甘酢につけておく。
- ② 酢飯は4つに分け、2つに桜でんぶを混ぜる。
- ③ ラップに桜でんぶを混ぜたピンクの酢飯をおき、その上に白酢飯を置いて丸める。
- ④ れんこんの水分を拭き取り飾る。



🐡 長寿えび 🐡

- ① ラップに蒸しえびを置き、酢飯を置いて丸める。

