

ダス犬 Cooking



かざ
ま
すし
飾り巻き寿司



材料

海苔(全型)	…1枚
紫キャベツ	…1枚
青のり	…2g
すし酢	…80g
白米	…1合

作り方



た
はん
とうぶん
あお
炊いたご飯を3等分して青のりと
むらさき
ちやくしょく
紫キャベツで着色した20gの
す
のこ
す
すし酢と残りのすし酢とそれぞれ
ま
あ
混ぜ合わせる。



みみよう
耳用に1/8にカットした海苔を2枚、
あたまよう
頭用に1/4にカットした海苔を1枚用意。
白の酢飯を適度にのせて巻く。
※耳用の海苔巻き寿司は2本つくる。



1/2にカットした海苔2枚を米粒で
は
め
貼り合わせ、ピンクとみどりの酢飯を
のせる。ピンクの酢飯の上にダス犬の
パートをのせる。



のりま
かる
ちからい
海苔巻きを、軽く力を入れて
おさ
ま
抑えながら1つに巻く。



のりま
海苔巻きをカットして、
じゅう
かざ
つ
お重に飾り付ける。



のり
けん
かお
海苔でダス犬の顔のパートを
カットして海苔巻きに貼る。

ポイント



すめし
ちゅうおう
やま
ピンクの酢飯の中央に山をつくり、
みみ
はさ
くす
耳のパートで挟むと、崩れにくいよ！

