

## お多福さんのデコ巻き寿司

レシピ制作:うずまきこ(宇賀万里子)

節分に福を招いてくれる、にこにこ笑顔のお多福さんのデコ巻き寿司レシピです。



### ■お多福さんの材料(1本4切れ)

酢飯	180g
海苔	全型海苔 約 1.5 枚
すり黒ごま	少々
魚肉ソーセージ	2本(細)
漬物	柴漬け 1本(10cmの細切り)

※柴漬けのお漬け物は千切りの紅生姜でも代用出来ます

### ■お多福さんの作り方・手順(所要時間:30分)

1. 20gの白のすし飯と40gの黒のすし飯を海苔1/4で巻きます。白は楕円形に巻きます。



2. なじんできたら、縦割りにカットする。黒は下の海苔は切り離さずに、白は完全に切り離します。



3. のり1/2の上に40gの白のすし飯を約7センチ幅におき、10cmに切った魚肉ソーセージと柴漬けを置きます。



4. ほっぺの間に20gのご飯を補い、その上に、先に作った白の細巻きを置き、間と両端に10gづつおぎなう。次にてっぺんに30gの白のすし飯を山の形に置きます。



5. 先にカットしておいた黒をかぶせて巻き閉じます。



6. 4等分にカットして、出来上がり!

