

バラの飾り巻き寿司



▼材料（2本分）

- 豚ロース肉 …1枚
- キュウリ …1/2本
- 薄紅生姜 …適量
- 巻き海苔 …4枚
- ご飯 …2合
- A：
 - ・すだち酢 …大3
 - ・砂糖 …大2
 - ・塩 …大1/2
- フライ衣（小麦粉、卵、パン粉）…各適量
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① ご飯の2/3量にAを混ぜ、残りに薄紅生姜を刻んだものを混ぜる。
- ② 豚ロース肉はフライ衣を付けて揚げて、薄く切る。
- ③ キュウリは種をスプーンで除いて縦4等分に切る。
- ④ 巻きすに海苔を縦に置き、②と①の薄紅生姜入りご飯を半量分まばらにのせて渦巻き状に巻く。
- ⑤ 巻きすに海苔を縦に置き、①のAを混ぜたご飯を半量分を両端1cm空けてのせる。
- ⑥ ⑤に④とキュウリを置いてご飯が一周するように巻く。