

～ えほうまき ま おにたいじ まつたけふう み す もの
恵方巻ふと～く巻いて鬼退治、松茸風味のお吸い物 ～



酢飯 (1人分) ^{にんぶん}

ごはん ^{はん}	茶碗大盛 ^{ちやわんおおもり}	1杯 ^{ばい}
酢 ^す	大さじ 1 と 1/2	
砂糖 ^{さとう}	大さじ 1 と 1/2	
塩 ^{しお}	小さじ 1	



材料 (1人分) ^{にんぶん}

海苔 ^{のり}	全形1枚 ^{ぜんけい}
カニカマ	2本
きゅうり	1/2本
卵 ^{たまご}	1個 ^こ
ちくわ	1本 ^{ほん}



お吸い物 (1人分) ^{にんぶん}

松茸味のお吸い物 ^{まつたけあじ}	1袋 ^{す もの}
エリンギ	小1本
水	200cc

えほうまき ふとま つく かた 恵方巻(太巻き) 作り方

1) 温かいご飯に寿司酢を入れて冷ましておく。

※ 寿司酢はあらかじめ、調味料をよくかき混ぜておく

2) 卵は割りほぐして、(油を引いた)フライパンで薄焼きにする。
縦半分に切る。

カニカマはそのままで。きゅうり、ちくわは縦半分にきる。

3) ラップをひいて海苔を置く。酢飯を海苔に広げる。

重なるところは1センチ開ける。

※ 酢飯を広げるときに指をしめらすために寿司酢を少し残しておく

4) 中身を海苔に合わせて入れる。ラップごと巻いてよく押さえる。

食べやすい大きさに切る。

※ 押えが弱いと切ったときにバラけるので注意。

す もの つく かた お吸い物 作り方

1) エリンギを薄く切って煮る。煮えたら松茸味のお吸い物を入れて
できあがり。