



【きゅうりの巻きずし】



日高孝貴(ひだか・こうき)さん

材料 (4本分)

| | | | |
|--------|-----------|-----|------|
| きゅうり | 3本 (300g) | わさび | 15g |
| のり(全形) | 4枚 | ねり梅 | 20g |
| すし酢 | 大さじ6 | 白ごま | 小さじ3 |
| 米 | 2合 | | |

手順

- (1) きゅうり3本のヘタを取る。1本は縦4等分に切り、残りの2本はみじん切りにする。
切り終わったら、水気をきっておく。
- (2) ご飯は固めに炊いておく
- (3) すし飯を作る。
ボウルにご飯、すし酢、みじん切りにしたきゅうり、白ごまを入れて、混ぜ合わせる。
- (4) 巻きすにのりをのせ、奥1センチほど残し、すし飯を敷き詰める。そこにわさび、練り梅、縦4等分に切ったきゅうり1本を巻いていく。お好みで、食べやすい大きさに切ったら完成。