

炊飯機能
温度調節
機能

かわいい 春待ちローズ巻き

材料

(1本分)

酢飯(のり巻き1本分)…約250g

ほうれん草…約1束

のり…1枚と半分

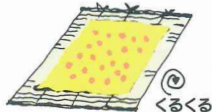
ハムのみじん切り…20g

卵…2個



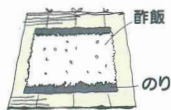
*バラの花になる薄焼き卵を作ります。(四角いフライパンが良いです)

1. 卵に塩少々を入れよく混ぜフライパンをコンロにのせ**160度**に設定し薄焼き卵を**2枚**焼きます。
2. 薄焼き卵の上にハムをパラパラとムラなく置き手前からくるくると巻きます。
3. **2枚目**もハムをムラなく置き先に作っておいた卵焼きをのせて一緒にくるむように巻いていきます。



①.

酢飯 200gをのり全体にひろげますが、**のりの両はし1.5~2cm**は酢飯を広げない。



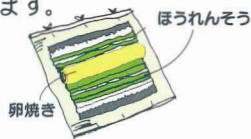
②.

絵のように菜箸などでしっかりくぼみをつける。その上のにりを置き、またくぼみをつける。



③.

くぼみをつけた**3箇所**に茹でたほうれん草を**5mm位**の束で置きます。



④.

真中に薄焼き卵を置き、この状態で巻きますを縦に持ち卵の見える所に**残り50gの酢飯**を卵を隠すように置いてくるりと巻きます。

