

〈茶巾ずし〉

『材料（6個分）』

米（1合）、すし酢（お好みの量）

でんぷ（一袋）、卵（2.5～3個）

砂糖（小さじ1）

『作り方』

- ① ご飯に寿司酢を入れて、さっくり混ぜる。
- ② 酢飯にでんぷを加えて、さっくり混ぜる。
- ③ ホットプレートを180°～200°ぐらいに温める。
- ④ 卵をよくといて砂糖を入れ、お玉半量分をホットプレートの上に流して丸くのばす。（卵は少し別皿に乗せて冷まします）
- ⑤ ラップを広げ、焼きあがった卵に乗せる。
- ⑥ 卵の上に、でんぷご飯を卵で包めるぐらいの量だけ乗せる。
- ⑦ ラップのまま、茶巾になるように上をひねりながらギュッと絞ったら、出来上がり！