

## たっぷりあゆの太巻き



## 【材料】(5人分)

鮎 2匹、ごはん 茶碗2杯、大葉 2枚、卵 2個、のり 4枚、レタス 2枚 桜でんぷん 少々、塩、酢

## 【作り方】

- 1 鮎を塩焼きにする
- 2 頭、尾をとり、身をほぐす
- 3 酢飯をつくり、のりの上に、ごはん、桜でんぷん、卵、大葉、鮎をのせ、 太巻きをつくる
- 4 適度な大きさにきり、太巻きをうねらせ、上下に頭と尾をつける



令和元年度学生あゆ料理コンテスト受賞作品 (準グランプリ)(主催:岐阜県)