



Pallina di riso con alici

アンチョヴィおにぎり



【材料】3つ分

炊き立てごはん	1合
オルチョアンチョヴィ	2フィレ
※コンチェントラートデルマーレ	少々
海苔	1枚 (1個に1/3枚)
※アサクラ EVO	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 101 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) オルチョアンチョヴィは1フィレを5～6等分する
- 2) 熱々のごはんを手を広げ（またはお茶碗に入れ）フィレを3～4カ所に散らす
- 3) ご飯を上からかぶせおにぎりを握る
- 4) 表面にうっすらコンチェントをふってさらにふわっと握る
- 5) 海苔はお好みの大きさにカットする
- 6) 平らな皿にEVOを注ぎ、海苔の片面にたっぷり浸し、おにぎりを包む

※熱々を食べるのがおすすめですが、6)まで完結させてお弁当にしてもよい。

その場合は気温が高い時期は保冷パックを添えてください