



Temaki Sushi con alicí

アンチョヴィの手巻きずし

【材 料】



炊き立てご飯	適宜
焼き海苔	全形の 1/4 枚
※オルチョアンチョヴィフィレ	1/2 フィレ
※アサクラ EVO	適宜
青しその葉	1 枚～ 1/2 枚

※はアサクラアイテム

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.184

つくり方／

- 1) 炊き立てのご飯を用意する
- 2) 海苔は十文字に 1/4 にカットする
- 3) 青しそは洗って水けをふき 1 枚そのまま、また半分にカットする
- 4) アンチョヴィは縦に半分にカットする
- 5) 手に海苔を持ちご飯を載せ、その上にしそを載せる
- 6) 一番上にアンチョヴィを載せる
- 7) 小皿に EVO を注ぎ、オリーブオイルをつけながらいただく

※この場合は酢飯より断然温かい炊き立てのご飯が美味