

# ままかりの酢漬

## 手網寿司



ままかりの酢漬	10切
きゅうり	7cm
大葉	3枚
寿司飯	適量

1. ままかりの酢漬の尾を落とし縦半分に切る。きゅうりもスライスして 薄塩をしておく。
2. 巻きすに、ままかり・きゅうり・を斜めに並べ、その上に大葉縦半分を置き、さらに寿司飯を敷き、細い筒状にして巻く。
3. 寿司飯と具が落ち着くまでしばらく巻きすに輪ゴムで固定した後、巻きすをはずして切り分ける。ラップをとってできあがり。