

みょうが寿司

旬のみょうがを使用した香りのよいお手軽ちらし寿司



材 料 4人分

すし飯		焼き鮭ほぐし身（あるいは、鮭フレーク）	
お米	3合		100 g
昆布	適量	青じそ	8枚
酒	大さじ2	みょうが	6個
合わせ酢（やや多めの設定です。調整しながら加えてください）		白ゴマ	適量
酢	1カップ弱		
砂糖	大さじ8		
塩	小さじ1/2		

作り方

- ① お米をとぎ、昆布（布でほこりを軽くふきとっておく）、酒を入れて炊く。炊き上がると約10分蒸らす。
- ② 合わせ酢の材料を合わせ、弱火で砂糖が溶けるまで加熱し、冷ましておく。
- ③ 炊き上がったご飯と②の酢を混ぜ合わせて冷ます。
- ④ 青じそは、7mmくらいのせん切りにしておく。
- ⑤ みょうがは、洗って縦半分に切り斜めせん切りにする。
- ⑥ 鮭ほぐし身、③、④、⑤と軽く煎った白ゴマを混ぜあわせ、お皿に盛りつける。