

春香る文旦のちらし寿司



【材料 4 人分】

- 米 3 合

- A {
 - にんじん 50g (1/2 本)
 - 油揚げ 1 枚
 - 干しいたけ 4 枚
 - (水で戻す)
 - しいたけの戻し汁 100ml
 - しょう油 小さじ 1 杯
 - 砂糖 小さじ 1 杯

- すし酢 {
 - 米酢 大さじ 6 杯
 - 砂糖 大さじ 2 杯
 - 塩 小さじ 1 杯

- 文旦 1/2 個
- 菜の花 1/2 束
- レンコン 60g (小 1 個)
- 刺身用サーモン 好みの量
- 蒸しエビ 好みの量
- 錦糸卵 卵 3 個分 (卵は薄く焼いて細切り)

【作り方】

- ①米を研ぎ、少なめの水で硬めに炊く
- ②にんじん、油揚げ、干ししいたけを細切りにし、Aの材料を全て鍋に入れ、具に火が通り水分がなくなるくらいまで炒め煮にする
- ③すし酢の材料をボウルに入れてよく混ぜる
- ④レンコンを薄切りにし、沸騰した湯に入れ3分くらい茹で、すし酢に浸す
- ⑤菜の花は軽く塩ゆでする
- ⑥寿司桶に炊きあがったご飯を入れ、熱いうちにすし酢を回し入れ混ぜて冷まし、すし飯を作る。
- ⑦すし飯に、Aの材料で作った具材を混ぜ、錦糸卵を散りばめる
- ⑧レンコン、菜の花、サーモン、エビ、皮をむいた文旦を乗せて、出来上がり