



【シイタケの手まりずし】



今西祐子 (いまにし・ゆうこ) さん

材料 (2人分)

干しシイタケ (小)	8 枚 (25g)	しょうゆ	大さじ 1
ご飯	300g	みりん	大さじ 1
水	200ml	はすがら	15g
戻し汁	200ml	塩	少々
酢	20ml	いりごま (白)	小さじ 1
砂糖	20g	わさび	少々

手順

- (1) 干しシイタケは軽く洗って、たっぷりの水に 8 時間ほどつけて、冷蔵庫で戻しておく。
戻し汁はこしながら、ボウルに移す。戻したシイタケは軸を切り落とす。
- (2) はすがらは、みじん切りにして、塩もみしておく。
- (3) 鍋にシイタケの戻し汁、水、しょうゆ、みりん、シイタケを入れ、中火で煮汁が半分になるまで煮つめていく。煮つめたら、シイタケを取り出し、粗熱をとり、キッチンペーパーで水気をとる。
- (4) 酢、砂糖、塩を混ぜ合わせておく。
- (5) ボウルに、ご飯、(3) の合わせ調味料、はすがら、ごまを入れて混ぜ合わせる。
混ぜ合わせたご飯を 8 等分にして、手まりサイズ (一口サイズ) に成型する。
そこにわさびをつけて、シイタケをのせたら完成。