

笹寿司

材料 4人分

米……………3合	しょうゆ……………50cc
「らっきょう酢」……………150cc	大根の味噌漬け……………150g
だし昆布……………10cm	油……………適量
さば水煮……………1缶	砂糖……………大さじ5
砂糖……………適量	たけのこ(根曲がり竹)……………500g
しょうゆ……………適量	だし汁、砂糖、しょうゆ……………適量
卵……………2個	紅しょうが(千切り)……………適量
ぜんまい(もどしたもの)……………200g	笹の葉……………適量
砂糖……………大さじ5	

作り方

- ① 水にだし昆布を入れてご飯をかために炊く。炊きあがったら「らっきょう酢」で味つけする。
- ② 笹の葉は洗ってよく拭いておく。
- ③ さば水煮は砂糖、しょうゆで炒り煮し、溶き卵でさらに炒る。
- ④ ぜんまいはだし汁に砂糖大さじ5、しょうゆ50ccを入れて煮る。
- ⑤ 大根の味噌漬けはみじん切りにして油で炒め、砂糖大さじ5を加える。
- ⑥ 根曲がり竹は斜め薄切りにして、だし汁と砂糖、しょうゆで味つけする。
- ⑦ 笹の葉に寿司飯を卵大くらいのせ、薄く広げたら具をのせる。バットに並べて、さらに上に並べ、全部できたら、上から軽くおしておく。

ポイント 具は好みで何でもよいが、彩りを考えて揃えると見た目にもおいしい。