

きのここと奈良漬けのばらすし

東大阪市 坂口 和美



材料(4人分)

しいたけ・・・小4枚
 ぶなしめじ・・・1/2袋
 エリンギ・・・1/2本
 米・・・・・・・・3カップ
 きゅうり・・・1/2本
 奈良漬け・・・40g
 ちりめんじゃこ・・・20g
 紅しょうが・・・適量

〈酢飯用調味料〉

酢・・・・・・・・1/3カップ
 砂糖・・・・・・・・大さじ3
 塩・・・・・・・・小さじ2

〈調味料〉

しょうゆ・・・大さじ1½
 砂糖・・・・・・・・大さじ1
 酒・・・・・・・・大さじ1
 だし汁・・・・・・50cc～70cc

作り方

※米はといで1時間水につけておく。

- ① 米をかために炊く。
炊き上がると酢飯用調味料を加え酢飯を作る。
- ② ぶなしめじはバラバラにほぐし、しいたけ、エリンギは短冊に切り、調味料で下煮し、冷ましておく。
奈良漬けはみじん切りにする。
きゅうりは半月の小口切りにし、塩もみしておく。
- ③ ①に②とちりめんじゃこを混ぜ、紅しょうがをのせる。



しいたけ

ぶなしめじ

エリンギ