

◆押し寿司



箱型や扇型など、型に押し込んで作るのが特徴です。
お祝いの席や、人が集まるところに欠かせない、
彩りもよく華やかな一品です。

材料 4人分

食 材	・ 米	2合
	・ 人参	1/7本
	・ ごぼう	5cm
	・ 椎茸	3枚
	・ 卵	1/2個
	・ でんぶ	少々

調味料

・ 砂糖	大さじ1	
・ みりん	大さじ1/2	
・ しょうゆ	大さじ1	
・ だし汁	適量	
.....		
・ 酢	大さじ2と1/3	合わせ酢
・ 砂糖	大さじ5	
・ 塩	小さじ1	

作り方

01 下ごしらえ

1. 米を洗って炊く
2. 酢・砂糖・塩を沸騰しないように温め、合わせ酢を作る



02 具材を準備する

1. 人参・ごぼう・椎茸は、細切りにし砂糖・みりん・しょうゆ・だし汁で煮る
2. 卵は薄焼きにして、細切りにし、錦糸卵を作る



03 混ぜ合わせる

1. 炊きあがったご飯に、熱いうちに合わせ酢と錦糸卵以外の具材を混ぜる



04 押す・盛り付けて完成

1. 混ぜ合わせたものを、型に敷き詰め押す
2. 最後に、錦糸卵とでんぶを盛り付けて完成

