



材料（4～5人前）

《具材》

ちりめんじゃこ 15g

ごま 適量

卵 2つ ※錦糸たまご用

えび 4尾 ※爪楊枝をさして茹でておく

菜の花 1束 ※茹でておく

紅ショウガ 適量 ※みじん切りにしておく

米 2合

《基本の寿司酢》

酢 1/3カップ

きび糖 大さじ1

京のしろだし 大さじ1

塩 小さじ1/4

ちらし寿司

彩り鮮やかでお祝いやおもてなしにもピッタリな一品です。

作り方

- 1 材料のしたごしらえをし、基本の寿司酢を合わせておく。
- 2 炊きたてのご飯にちりめんじゃこを基本の寿司酢をいれて良く混ぜ合わせる（※始めにおじゃこを合わせておくことで味がよく染み込みます）。
- 3 2にごまをいれて良く混ぜ合わせ、混ぜ終わったら濡れふきん又はキッチンペーパーを濡らしてご飯を包んで少しおく。
- 4 予め準備しておいた材料をお好みの加減で盛りつける。

このレシピで使った商品



京のしろだし