



ちりめんじゃこのお寿司

ちりめんじゃこと青のりの酢漬けを作っておくと、酢の物やサラダ、卵焼きなどにも使えます。

材料（2人前）

米 1合

《以下A》

京のしろだし15ml

お酢 20ml

ちりめんじゃこ 20g

青のり 1g

たまご 1個

梅干し 1粒

かいわれ大根 適量

作り方

- 1 ちりめんじゃこと青のりの酢漬けを作る。ボールにAを入れて混ぜ、味をなじませておく。
- 2 錦糸たまごを作る。
- 3 炊きたてのごはんに1を混ぜ合わせ、酢飯を作る。
- 4 ご飯を盛りつけ、錦糸卵とかいわれ大根を散らし、梅干しを添えて出来上がり。
- 5 ちりめんじゃこと青のりの酢漬けを作っておくと、酢の物やサラダ、卵焼きなどにも使えます！

このレシピで使った商品



京のしろだし