



おうちらし寿司

ひな祭りや卒業、入学などお祝いの食卓にぴったりな華やかなちらし寿司ができました。シンプルで手に入りやすい食材のレシピなので忙しい方にもおすすめです。

材料（2人前）

《具材》

たくあん 30g

海苔 長方形のもの4枚

白炒りごま 大さじ1

紅しょうが 適量

菜の花 お好みの量

卵(錦糸卵用) 3個

A:京のしろだし 大さじ1

A:塩 少々

《酢飯》

米 1合分

利尻昆布（お米と一緒に炊く用） 2g

B:昆布酢 大さじ1

利尻昆布1gを酢50ccに入れて一晩浸けておく

B:味醂 大さじ2

鍋に味醂を入れて煮切っておく

B:塩 1.5g

作り方

【下ごしらえ】

- 1 たくあんは歯ごたえが残るように3mm角、紅しょうがはみじん切りに、菜の花は1分ほど茹でて水気を絞り2cm程にカットしておく。
- 2 錦糸卵は、卵を溶きAを合わせ、1枚ずつ焼いていく粗熱が取れたら2~3mmくらいに細切りする。
*少し太めに切ることですっきりと卵の味が感じられておすすめです。

【酢飯】

- 1 炊きあがったお米とBを混ぜ合わせて酢飯を作る。炒りごま、たくあんを加え、さっくり切るように混ぜる。
- 2 海苔をダイス状に刻み、菜箸を使って混ぜ合わせる
*しゃもじで混ぜると海苔がすべてしゃもじにくっついてしまうので菜箸を使うのがおすすめ。
- 3 2をお皿に盛り付け、その上に錦糸卵、菜の花、紅しょうがを乗せたらできあがり。

このレシピで使った商品



京のしろだし
利尻昆布（上）