



<春色おいなりさん>

* 材料 * 6個分

油揚げ……………2枚

煮汁

だし……………90cc

しょうゆ、みりん・15cc

砂糖……………大さじ3/4

酢めし

炊きたてごはん……1/2合

合わせ酢

酢……………10cc

砂糖……小さじ1(4g)

塩……小さじ1/3(2g)

おろししょうが、白ごま

…適量

トッピング

生ハム……………3枚

スモークサーモン…3枚

いくら……………適量

きゅうり、ラディッシュ(輪切り)

…適量

青じそ、芽ねぎ…適量

* 作り方 *

- ① 油揚げを煮る。鍋に煮汁の材料を入れ、3つにカットした油揚げを入れ、火にかけ、3分ほどさっと煮て、そのまま煮汁に浸す。



- ② 酢めしを作る。炊きたてごはんに合わせて酢を回しかけ、切るように混ぜ、しょうがと白ごまを加え、混ぜる。

- ③ ①の汁気を軽く絞り、②を30gずつ詰める。後で具材をトッピングするための空間をあけておく。



- ④ 生ハムとサーモンを花に見立ててくるくと巻く。半分には、生ハム・輪切りのきゅうり・ラディッシュ・芽ねぎを、もう半分には、サーモン・いくら・輪切りのきゅうりとラディッシュをのせる。

