

ひし餅ちらし寿司

材料（4人分）

< 鮭飯 >

米 2 合、水 370 cc、酢 36 cc、砂糖
14 g、塩 8 g

< 鮭飯に混ぜる物 >

桜でんぶ小さじ 4、青のり小さじ 2

< 錦糸卵 >

卵 1 個、塩少々、水溶き片栗粉小さ
じ 1

< トッピング >

絹さや 4 本、いくら 適量



作り方

- 1 ボウルに、酢、砂糖、塩を入れて混ぜ、合わせ酢を作る。卵を溶き、塩、水溶き片栗粉を入れて混ぜ、薄焼き卵を作る。これを、細切りにして錦糸卵にする。絹さやは、ヘタと筋を取って、塩少々（分量外）を入れた湯で色よく湯がき、斜め細切りにする。
- 2 米をといで、分量の水で炊く。これに、合わせ酢をかけて混ぜ、鮭飯を作る。
- 3 2を3等分にして、ボウルに移す。一つのボウルに、桜でんぶを混ぜる。もう一つのボウルに、青のりを混ぜる。桃色、緑色、白色の鮭飯ができあがる。それぞれ4等分して、丸めておく。
- 4 牛乳パックを8cmの長さに切ったものを用意し、内側に水を塗る。これを、まな板の上に置いて菱形にして、緑色の鮭飯を詰める。さらに、白色の鮭飯、桃色の鮭飯の順に詰めていき、最後に錦糸卵を敷いて、牛乳パックを抜く。
- 5 4を平皿に移し、上に絹さや、いくらを飾る。

料理のポイント

牛乳パックに鮭飯を詰めるときは、角まで隙間なく詰まるように、指を使って広げていきます。