

## 手 ま り 寿 司

材料（4人分）

米2合（360cc）、ホタテの貝柱1個、  
鯛の薄切り4枚、サーモンの薄切り4枚、  
エビ（ボイルしたもの）2尾、野沢菜の  
葉1枚、イクラ適量、キュウリの薄切り  
12枚、木の芽4枚、ゆで卵の黄身1個  
分、ショウガの甘酢漬適量

<合わせ酢>

酢36cc、砂糖14g、塩8g



作り方

- 1 ホタテは横から包丁を入れ、4枚にする。エビは縦2つに割る。野沢菜は4つに切り分ける。卵の黄身は裏ごしする。
- 2 米を固めに炊いて、合わせ酢を混ぜてすし飯を作る。これを20等分にして丸めておく。
- 3 ラップにホタテを置き、2のすし飯を載せ、茶巾に絞って形を整える。同じように鯛（下に木の芽）、サーモン、キュウリ（3枚）とエビ、野沢菜を丸める。
- 4 平皿に盛り付け、ホタテの上にイクラ、サーモンの上に卵の黄身を載せる。ショウガの甘酢漬を添える。

料理のポイント

- 1 丸く形を整えるときに、力を入れすぎると固くなるので注意します。
- 2 好みで、ワサビを入れてもよい。