

若狭グルメを使った簡単レシピ

ラップで簡単・手まり寿司



【材料(4人前)】

小鯛の笹漬け大樽	180g	1樽
ご飯		2合
酢		40ml
砂糖		大さじ2
塩		小さじ1
おろしワサビ		適量
大葉または木の芽		適量
裏ごし卵黄		適量

使用した商品はこちら

小鯛の漬け

お酢のかすかな酸味、昆布の旨味、杉の香。繊細で上品な後味が自慢の逸品。



【作り方】

1. 酢と砂糖と塩をよく混ぜ、合わせ酢を作ります。(市販の合わせ酢を使えば簡単)
2. 温かいご飯に合わせ酢を振りかけて酢めしをつくり、冷ましておく
3. 笹漬けを半分に削ぎ切りにし、ラップの上に皮目を下にしておく
4. その上にひと口大の酢めしをのせて、ラップで手まり寿司の形に握る
5. 手まり寿司を皿に盛り、お好みで、裏ごし卵黄・おろしワサビ・大葉・木の芽をのせる

スタッフから
一言

握り寿司は難しくてもラップを使えば簡単です。お子さんと一緒に作るととっても楽しいです。裏ごし卵黄を乗せれば色目が綺麗です。大葉または木の芽を乗せれば香りが良くなり大人の味わいです。さよりやのど黒、ぐじの笹漬けを使って大皿に盛りつければパティーにもオススメです。