

かきませずし

新米を使った「かきませずし」を紹介します。



かきませずし

材 料 4人分

・米	2合
・酒	大さじ1/2
・だし昆布	2cm
合わせ酢	
{ 酢	50cc
{ 砂糖	45g
{ 塩	小さじ1
・えび	60g
・にんじん	60g
・ごぼう	60g
・干しいたけ	2枚
・だし汁	50cc
{ 砂糖	大さじ1/2
{ しょうゆ	小さじ2
{ 酒	小さじ1

作り方

- 1 米を洗い、酒と昆布を入れて、炊く。
- 2 えびは塩ゆでして殻をむき、にんじんは短冊切り、ごぼうはさがきにして水にさらす。干しいたけは水でもどし、うすく切る。
- 3 だし汁に調味料を加えて、2を炊き、煮汁がなくなるまで煮つめておく。
- 4 合わせ酢を火にかけ、砂糖と塩が溶けるまで加熱する。
- 5 すしおけに炊きあがったごはんを移し、4の合わせ酢を混ぜ合わせる。3の具を加えて、手早くかき混ぜる。

☆「かきませずし」は、「ぼらずし」、「ちらしずし」とも呼ばれます。錦糸卵やきめさや、紅しょうがなどを彩りよく盛り付けてもよいですね。