

料理名（ たけのこ寿司 ）



	食品名	材料4人分
A	精白米	3合
	純米酢	大さじ5
	上白糖	大さじ2と1/2
	食塩	小さじ2
	だし水(削り節)	2/3カップ
B	酒	大さじ1
	上白糖	大さじ1と1/2
	しょうゆ	大さじ1と1/2
	食塩	小さじ1
	本みりん	大さじ1と1/2
	干し椎茸	2枚
	新たけのこ(茹で)	60g
	にんじん	1/5本
	油揚げ	1枚
	錦糸玉子	卵2個分
きぬさや	5枚	

（作り方）

- ① にんじん、茹でたけのこはせん切りにする。
- ② 油揚げはさっと熱湯をかけ、せん切りにする。
- ③ きぬさやは、すじをとり、茹でてせん切りにする。
- ④ 干し椎茸は水戻しをし、せん切りにする。
- ⑤ だし水とBの調味料をあわせて中火にかけ、椎茸、たけのこ、にんじん、油揚げを味がしみるまで煮て、具を作る。
- ⑥ Aを火にかけ、砂糖と塩が溶けるまで加熱し、すし酢を作る。
- ⑦ ごはんにすし酢、具を混ぜ合わせる。
- ⑧ 器に盛りつけ、錦糸玉子ときぬさやを散らす

☆料理についてのコメント

たけのこが旬の時期にぜひ作ってみてください♪