

JA 西条

第2回ときめきレシピコンテスト

入賞作品

西条寿司さん作♪

さいじょうすし



【材料】（2人分）

- | | |
|----------|-----------------|
| ○ご飯…300g | ○卵…1個 |
| ○酢…10ml | ○刺身（マグロ、偽、イクラ等） |
| ○砂糖…5g | ○野菜（オクラ、絹さや等） |
| ○塩…2.5g | ○桜でんぶ…適量 |
| ○青のり…適量 | ○刻みのり…適量 |

【作り方】

- ①ご飯を炊く。
- ②酢、砂糖、塩をレンジで温める（砂糖が溶けきるまで）
- ③ご飯と ②を冷ましながら混ぜる。
- ④酢飯に青のり、桜でんぶを混ぜる。
- ⑤野菜を塩茹でし、刺身を薄く切る。
- ⑥錦糸卵を作る。
- ⑦ドーナツ型に具材を入れ、その上から酢飯を敷き詰める。
- ⑧型を外して、上に具材を乗せる。

