



日本 堀池 優子さんで作る デコレーション寿司

●材料● (18cmのケーキ型1個分)

【基本】

ちらし寿司の素	1袋分
米	3合
大葉	1束
酒	30cc

【えびバージョン】

卵	1個
エビ	5尾
アスパラガス	2本

【スモークサーモンで薔薇飾りバージョン】

卵	3個
スモークサーモン	1袋
ニンジンスライス	5枚
ツナ缶(80g)	2缶
●砂糖	大さじ 1
●しょうゆ	大さじ 1強
●しょうが汁	少々
●だしの素	少々

●作り方●

- 1) 米は洗って20分間水に浸し、ざるにあげて15分間おいた後、水600ccと酒30ccを入れて炊き、15分くらい蒸らす

【えびバージョン】

- 2) 卵は塩少々を入れ、薄焼きにして干切りにする。
- 3) エビは塩ゆでにして、2枚に切る。
- 4) アスパラガスは塩ゆでする。

【スモークサーモンで薔薇飾りバージョン】

- 2) 卵3個に砂糖大さじ3、塩1つまみを入れて、そぼろにする。
- 3) ツナは水分を飛ばした後、●の調味料を入れて煮詰める。
- 4) ニンジンは型抜きして甘めに煮る。

- 5) 炊きあがったご飯に寿司の素を混ぜ、うちわであおいでさます。さめたらケーキ型にご飯を詰め、形を作ってトッピングする。

・スモークサーモンは、皿の上などで中心から巻いて薔薇の形を作り、中心に飾る。

＝参考＝ 同じ分量のすし飯で、いなり寿司20個くらいできます。市販の味付けいなりあげでお手軽にどうぞ。

～自分で味付けあげを作りたい方は～

- 1) あげを半分に切る
- 2) 熱湯で油抜きした後、開いておく。
- 3) 鍋に調味料を入れ、沸騰したらあげを入れて3～4分煮る。
- 4) 薄い色がついてきたら中火にして15分煮る。あげがういたらしゃもじなどで押さえる。
- 5) 煮えたら必ず一晩ねかせる。(おく)

すしあげ	20枚
水	300cc
砂糖	150g
みりん	10cc
しょうゆ(薄口)	80cc