



えびじゃこずし

材料(4人前)

<すし飯>

米	4合
酢	100ml
砂糖	80g
塩	10g

<具>

えびじゃこ	500g
-------	------

<A>

砂糖	大さじ2+1/2
みりん	大さじ1+1/2
塩	少々
薄口しょうゆ	大さじ1/2
味付け海苔	すし1個につき1枚程度

作り方

- ①酢・砂糖・塩で合わせ酢を作り、炊いたご飯に混ぜてすし飯を作る。
- ②えびじゃこは水でよく洗い、沸騰した湯にくぐらせ、色づいたらすくにあげる。
- ③えびじゃこの皮をむき、まな板の上でそばろ状になるまで包丁で叩く。
- ④③を鍋に入れ、<A>を加えて中火で煮込む(ほろほろになるまで煮込み、よく冷ましておく)。
- ⑤すし型にすし飯を半分詰め、味付け海苔を1枚敷き、その上にまたすし飯を詰め、最後にえびじゃこをのせて押し型で強く押し出す。

レシピ提供者からのひとこと

慶事の定番料理、だんじり祭りの際にもふるまわれます。長方形以外のお花などのすし型を使っても華やかでかわいいおすしになりますよ。えびじゃこがすし飯に良くあい、ついつい食べすぎてしまいます!