

行事食メニュー 春のバイキング 焼き鯖押し寿司



香ばしい香りと上品な

焼き鯖の押し寿司をご家庭でも

是非、お試しください★

相生シェフがご紹介します♪

材料 10人分(2本分)

米	2合
すしのこ	大さじ2
鯖フィレ	2枚
白板昆布	2枚
酒塩…	酒に対して0.2%濃度の塩
甘酢生姜	適量
大葉	2枚

作り方

- ① 米をとき、ザルに30分程あげておく。
- ② 米を炊き、炊けたら、酢飯を作る。
- ③ 鯖は酒塩に浸けて、うす塩焼きにする。
- ④ 鯖がある程度冷めたら、まきすにて、しめて巻く。
まきすの上にラップを敷き、白板昆布を敷いて、
焼いた鯖を皮を下にしてのせ、しゃりをのせ、
まきすで巻く。
- ⑤ 食べやすい大きさに切り、皿に大葉を敷き、
押し寿司を盛り、甘酢生姜を添えて完成です。