

梅こぶ茶で炊き込み寿司飯  
～ちらし寿司～



梅こぶ茶で簡単寿司飯の完成。

特別な日のちらし寿司に♪

ひなまつりの一品に。

## 材料

米	・ ・ ・ ・ ・	2合
酢	・ ・ ・ ・ ・	大さじ 3
砂糖	・ ・ ・ ・ ・	大さじ 1
梅こぶ茶	・ ・ ・	12枚
にんじん	・ ・ ・	1/4本
干ししいたけ	・	2枚
油揚げ	・ ・ ・ ・	1/2枚

■ 《トッピング》

■ 花形レンコン

■ 錦糸卵

■ 桜でんぶ

■ 絹さや

■ いくら

■ えび

■ 絹さや

■ カイワレ

■ 大葉

■ いくら



1

油あげは熱湯をかけて油抜きをする。干しいたけはぬるま湯で戻しておく。にんじん、油揚げ、しいたけをすべて千切りにする。

2

米に、干しいたけの戻し汁、御酢、砂糖、水を標準メモリまで入れる。その上に、梅こぶ茶と1を乗せ、30分浸してから炊く。

3

炊き上がったら、10分ほど蒸らしてから混ぜ、広げて粗熱を取り、濡れ布巾を乗せて冷ます。

4

寿司飯を器に盛り、トッピングをお好みで飾って出来上がり♪

