

鯛てこね寿司



【2名分】

★ 材料

・お刺身用鯛の上身	200g
・米	2合(300g)
・針がり 又は 針生姜	少々
・大葉(きざみ)	少々
・金糸玉子	少々
・三つ葉	少々
・木の芽	少々

【すし酢】※白米2合に対し

・米酢	40CC
・塩	12g
・砂糖	24g

【てこねのタレ】※白米2合に対し

A	・薄口醤油	70CC
	・白しょう油	35CC
	・みりん	35CC
	・砂糖	40g

★作り方

- ① ①Aの材料を火にかけ、一度沸騰したら火を止め、冷ましておきます。
- ② 鯛の上身200gの1/3の身は、細かくスライスし残りの身は、刺身の大きさをうすくスライスし、①Aのタレに15分間漬け込みます。
- ③ 炊き立てのご飯にすし酢を合わせ、すし米を作り、人肌程度になるまで冷まします。冷めたら、②で漬け込んだ1/3の鯛の身を、針がり 又は 生姜、刻み大葉をシャリに混ぜ合わせ、器に盛りつける。盛り付けたシャリの上に、残りの漬け込んだ鯛の身を乗せ、金糸玉子、三つ葉、木の芽を飾ったら出来上がり。

※人肌程度のシャリの方がいっそう美味しく召し上がれます。