

箱寿司



>>木箱6コ分<<

すし飯

米 10合
【あわせ酢】
酢 225ml
砂糖 125g
塩 大さじ 3.5
酒 大さじ 3.5

桜でんぷ 80g
大葉 約 10枚

飾り具

①角麩 250g
【A】
砂糖 大さじ 3.5
しょうゆ 大さじ 3.5
塩・みりん 適量

②干し椎茸 10枚
【B】
戻し汁 400ml
砂糖 大さじ 3.5
しょうゆ 大さじ 3.5
塩・みりん 適量

③板かまぼこ 2本
【C】
だし汁 400ml
砂糖 小さじ 5
塩・みりん 適量

④たまご 5個
【D】
砂糖・塩 適量
油 適量

>>つくりかた<<

- [1]すし飯用に米を炊く。
あわせ酢の材料は火にかけ、砂糖を溶かす。
炊き上がった米にあわせ酢をまわしかけ、
冷ましながら、しゃもじでご飯を切るように混ぜる。
- [2]①角麩は約1cmのそぎ切りにして3分ほど湯通しし、
【A】で汁気が無くなるまで煮る。
- [3]②戻した椎茸は約5mmのそぎ切りにし、
【B】で汁気が無くなるまで煮る。
- [4]③かまぼこは約5mmの厚さに切り、
【C】で汁気が無くなるまで煮る。
- [5]④卵をとき【D】で味を付け、
薄焼きにしたのち、千切りにする。
- [6]木型の大きさにハランを切り、
木型とハランに酢をぬって[1]のすし飯を詰める。
- [7]すし飯の上に飾り具をのせ、ハランと木型の蓋をのせ、
段に重ねて、ツメをかませる。
2時間～一晩おいたら完成！

