

関あじのお造り・にぎり寿司



材料 4人分

・ 関あじ 1本

【お造り】

・ 大根	150g
・ 大葉	2枚
・ わさび	適量

【にぎり寿司】

・ 生姜	20g
・ 小ねぎ	2本
・ 大葉	4枚
・ わさび	適量

○すし飯

・ 米	2合
・ 酢	40ml
・ 砂糖	28g
・ 塩	8g

すし酢

作り方

① 関あじを3枚におろし、骨抜きをします。（片身ずつ、お造り・にぎり寿司に使用）

＜お造り＞

- ① 関あじの片身をへぎ切りにします。
- ② 大根は桂むきにして細い千切りにします。（つまを作る）
- ③ 器に大根のつまと大葉、へぎ切りにした関あじ、わさびを盛り付けます。

＜にぎり寿司＞

- ① 関あじの片身をへぎ切りにします。
- ② ご飯を炊きます。
- ③ 鍋にすし酢の調味料を合わせ、火にかけて沸騰直前に火を止め冷まします。
- ④ 炊き上がったご飯と③で合わせたすし酢を合わせ、すし飯を作ります。
- ⑤ すし飯を20gぐらいとり、丸めて大葉とわさびをあじの間に挟み表面を押さえ、にぎり寿司を作ります。
- ⑥ にぎり寿司の上におろし生姜をのせ、小口切りにしたねぎを散らし完成させます。