

せり寿司



材料（4人分）

◆米	3合
◆水耕せり	2袋
◆いりごま（白）	大さじ2
寿司酢	
◆酢	60ml
◆砂糖	42g
◆塩	12g

- ①米をとぎ、ごはんを炊く。
- ②鍋に寿司酢の調味料を入れ、混ぜながら沸騰直前まで火にかける。
- ③①を寿司桶にうつして、②を加えて全体に寿司酢がいきわたるよう、しゃもじで切るように混ぜて冷ます。
- ④水耕せりは水洗いし、根の上の部分から切る。
- ⑤沸騰した湯で④をボイルし、水で冷ます。
- ⑥⑤をまきすで絞って3cm幅に切り、いりごまと一緒に③に入れ、混ぜる。
- ⑦器に⑥を盛り付け、出来上がり。