

太巻き寿司

紹介者 永井孝子さん

作り方

タラのおぼろを作る。

タラ2切れに酒をふりかけ、レンジで1分程加熱する。身をほぐして、水気を切ったら、フライパンで空炒りする。そこへ砂糖、ダシ、醤油、紅を少々の水で溶いて淡いピンク色になるまで混ぜたら入れる。
タラがパラパラになるまで空炒りする。

厚焼き玉子を作る。

卵に砂糖、みりん、白だし醤油を入れて混ぜ、長四角の厚焼きにする。

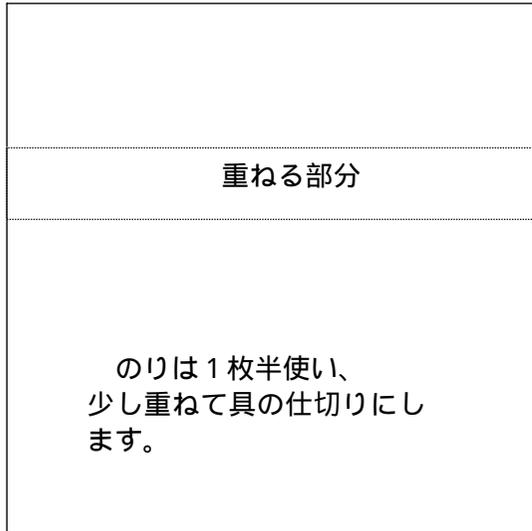
しいたけ(乾燥の場合は戻す)を細切りし、醤油(大さじ2)、酒(大さじ2)、砂糖(大さじ1と1/2)みりん(大さじ1)を入れ、中火で10分ほど煮る。

せりはさつと茹でて、固くしぼる。

えびは頭を取り、丸くならない様に竹串を刺して、塩、酒を少し入れて茹でる。皮をむき、竹串を取り、合わせ酢を少し振っておく。

巻きすの上に、のりを上図のようにおき、すし飯を薄く広げてのせる。その上に横一列に具をのせて手前から巻く。食べやすい厚さに切って盛りつける。

工夫次第で、バラや梅などの図案の巻きずしが作れます。



半分

1枚

材料(2本分)	
米	2合
合わせ酢	
酢・砂糖	適量
えび	6匹
しいたけ	大6枚
せり	200g
卵	中4個
砂糖	25g
みりん	20cc
白醤油	5cc
たら	2切れ
砂糖	20g
醤油	小さじ1/2杯
粉末だし	少々
食紅	少々
酒	少々