

小松菜押し寿司



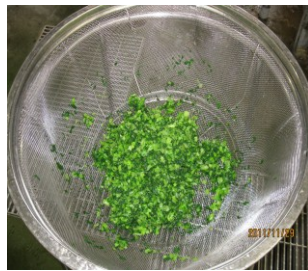
小松菜の彩りも鮮やかな押し寿司は
パーティーにもピッタリです

材料		調味料	
小松菜	1/2束	すし酢	
米	2合	酢	100cc
鮭	1切れ	砂糖	50g
たまご	3個	塩	少々
		炒りたまご用	
		砂糖	
		酒	各適量

1・米をといで、水分を
少なめに(米と同量)
炊いておく



2・小松菜は細かく切り
ゆでておく



3・たまごは細かい
炒りたまごにしておく



4・炊きあがったご飯にすし酢
と、焼いてほぐしておいた
鮭を入れませる



5・押し型の中に4を入れ
まぜておいた2と3を
上にひきつめる



6・重石をして5をおして
おく



7・おしあがった状態です



8・食べやすい大きさに
切り分けてできあがり



ポイント

寿司のおし具合は、重石の重さにもよりますが、約1時間位はおきましょう
具は混ぜ込むと簡単ですが、層にするとよりきれいです