

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

小松菜 1/2束
米 2合
鮭 1切れ
たまご 3個

調味料

すし酢
酢 100cc
砂糖 50g
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
鮭を入れ混ぜる



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