

香りちらし寿司

シークワースードレッシングを酢飯に使用し、シークワースーの柑橘の香りが爽やかな香り寿司です。



写真 4人分

ご提案品 シークワースードレッシング

沖縄県産シークワースー果汁の魅力を存分に引き出したシークワースードレッシングです。他の柑橘にはない、シークワースー特有の風味やすっきりとした酸味や甘味はサラダ等との相性に優れており、フルーティーでさわやかな味わいをお楽しみいただけます。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
<酢飯>			
ご飯	2合分	錦糸卵	適量
シークワースードレッシング	60g	海老	適量
ミョウガ	20g	レンコン(酢漬け)	適量
人参	60g	刻みのり	少々
青じそ	10枚	絹さや(茹)	少々
根生姜	20g		
しらす干し	40g		
<トッピング具材>			
いくら	適量		
穴子	適量		

作り方

にんじんは千切りにし、サッと茹でる。みょうが・青じそ・根生姜は千切りにする。

大きめのボウルにご飯を入れ、シークワースードレッシングで味付けする。さらに の材料と分量のしらすを加え、良く混ぜ合わせる。

器に盛り、トッピング具材を散らして出来上がり。