

ちらし寿司



材料 3 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	700g	干し椎茸	3枚
		蓮根	70g
		人参	70g
＜合わせ酢＞		＜調味液＞	
酢	45g	SU56しょうゆ	55g
砂糖	15g	みりん	35g
塩	5g	料理酒	15g
錦糸卵	30g	砂糖	5g
むき海老(茹で)	10尾		
青ねぎ(小口切り)	適量		

料理特徴

SU56しょうゆを使用することで具材本来の色味を際立たせ、料理全体の彩りを良く仕上げる事が出来ます。

作り方

- ①干し椎茸は300mlのお湯で戻し、薄切にする。蓮根はいちょう切り、人参は細切りにする。
- ②鍋に＜調味液＞・①の椎茸のもどし汁(200ml)・①の具材を入れ、煮立ったら中火で15分程度煮る。火を止め粗熱が取れるまで置いておく。
- ③ボウルにご飯・＜合わせ酢＞を入れて切るように混ぜる。汁切りした②の具材を加えさらに混ぜる。
- ④器に③・錦糸卵・むき海老を乗せ、青ねぎを散らして出来上がり。