

★ごもくまぜずし★



《材料（4人分）》

米 2合 ・ 水 360ml ・ 【甘酢： 酢 40ml ・ 砂糖 大さじ1 ・ 塩 小さじ2/3】
むきえび 90g ・ 酒 小さじ1 ・ 干し椎茸 1枚 ・ 油揚げ 2/3枚 ・
にんじん 1/2本 ・ たけのこ水煮 30g ・ かんぴょう 10g ・ 塩 少々 ・
砂糖 大さじ2 ・ しょうゆ 大さじ1強 ・ 酒 小さじ1 ・ みりん 小さじ1弱

《作り方》

- ①米を炊く。えびに酒をふり、油揚げは油抜きする。材料は全て干切りにする。
- ②かんぴょうは軟らかくなるまで塩でよくもみ、洗って1cm幅に切る。
- ③具を調味料で汁けがなくなるまでゆっくり煮る。甘酢の材料を煮立てる。
- ④ごはんが炊き上がったたら、甘酢、具を熱いうちに混ぜ合わせる。