

TITLE にいがた和牛甘辛炒めの太巻寿司

材料・分量（2本分）

<にいがた和牛甘辛炒め>

にいがた和牛	200g
椎茸	2枚
えのき茸	50g
砂糖	大匙2
味醂	大匙2
醤油	大匙2
酒	大匙2
生姜のせん切り	5g

<その他の具>

卵	2個
水	大1
砂糖	大1
醤油	小1/2
塩	少々
胡瓜	1/2本
蟹かまぼこ	6本
干瓢甘煮	60g

<すし飯>

ご飯	2合分
酢	大匙3
砂糖	大匙1.5
塩	小匙1/2
海苔	2枚

POINT & MEMO

作り方

- ① 椎茸は粗みじん、えのき茸は5mm長さにする。
- ② 鍋ににいがた和牛・①・調味料を入れて煮汁なくなる位まで煮つめ、にいがた和牛甘辛炒めを作る。
- ③ 卵は割りほぐして調味料を入れて混ぜ合わせる。卵焼き用のフライパンで焼き、冷めたら縦4等分に切る。胡瓜は縦半分に切り、種をそぎ落とす。
- ④ ボウルに酢・砂糖・塩を混ぜ合わせ、すし酢を作る。
炊きあがったご飯にすし酢を入れて混ぜ合わせ、すし飯を作る。
- ⑤ ボウルに水、酢を入れて手酢(分量外)を用意する。
- ⑥ 巻きすの上に海苔を置き、すし飯(1本200g)を向こう2cm開けて敷き詰める。
その上に②(1本50g)・③・蟹かまぼこ・干瓢甘煮を乗せて巻き、8等分にする。

