

【うなぎのちらし寿司】



材料(4人前)

お米	2合
水	2カップ
うなぎ(蒲焼2尾入り使用)	1尾
卵	2個
にんじん	1/2本
きぬさや	1パック
桜でんぷ	1袋

A	酢	70cc
	砂糖	大2と1/2
	塩	少々

作り方

- 準備 お米はといで水切りしておきます。
うなぎは3cm幅に切ります。
にんじんは1cm厚さに切って花型でぬく。

1. お米が炊き上がったらAを合わせ混ぜます。
2. にんじんときぬさやはやわらかくなるまでゆでます。
3. たまごは錦糸卵にし、鰻は温めます。
4. ご飯を器に盛り、鰻、錦糸卵、にんじん、きぬさや、桜でんぷをのせたら出来上がりです。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2