



小さなお子さんからご年配の方まで、幅広い年代の方がおいしく食べられる華やかなお寿司です。香福茸の旨味をたっぷり味わえて、家族、親戚、お友達が集まる時や晴れの日にぴったりです。チーズやアボカド、ウインナーなど、様々な具材を混ぜ込んでもおいしいですよ。※写真の飾り切りは、格子状に切り込みを入れた後、交互に表皮を剥いていくとできます。調理方法1の時に、挑戦してみてくださいね。

香福茸を使った大まり寿司

[材料] (4人前)

・香福茸	4個
・人参	40g
・みょうが	1本(約25g)
・生姜	15g
・大葉	3枚
・三ツ葉	4本(お好みで)
・ごはん(温かいもの)	1合
・すし酢	大さじ1
・砂糖	大さじ1
・醤油	大さじ1
・みりん	大さじ1
・ごま	小さじ1
・出汁	300cc

[調理方法]

- 1 香福茸の軸を切り落とす
- 2 鍋に軸を取った香福茸と出汁、砂糖、醤油、みりんを入れて落とし蓋をし、汁気が無くなるまで煮て、冷ましておく
- 3 人参と生姜をみじん切り、大葉とみょうがを細切りにする
- 4 ボールにごはん、すし酢、ごま、3で切った材料を入れて混ぜる
- 5 4で混ぜたごはんを4当分に分けてラップで丸める
- 6 煮た香福茸を丸めたご飯の上のせてお皿にのせて出来上がり！(お好みで三ツ葉を巻いても素敵です)