

新生姜と青じその鯖寿司



▼材料（2人分）

- 鯖（刺身用） ……1匹
- 新生姜 ……1片
- 青じそ ……5枚
- 米 ……2合
- とろろ昆布、白ごま ……各適量
- 塩 ……適量
- A：
 - ・米酢 ……大4
 - ・砂糖 ……大3
 - ・塩 ……小2

▼作り方

- ① Aを大1だけ小ボールに入れ、新生姜をスライスして塩（少々）をまぶし熱湯をかけたものを半日漬ける。
- ② 米を固めに炊いて残りのAを加え、①を刻んだものと白ごまを混ぜて冷ましておく。
- ③ 鯖は3枚におろして中骨を除き、軽く塩をしてこんがりと焼く。
- ④ 巻きすにラップを敷いて半分の量の寿司飯を置き、上に青じそと、とろろ昆布を並べて残りの寿司飯をのせて魚の大きさに合わせて形を作り、上に③をのせて巻く。