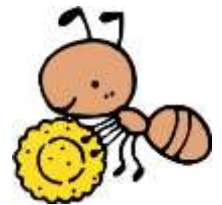




ちらし寿司・鶏肉のから揚げ・ サラダ・すまし汁・ハウスみかん



<材 料> ちらし寿司
作り方4人前

精白米 2合 すし酢60g

干しいたけ16g 干びょう28g ヒジキ 16g (すべて水に戻した状態での量)

人参 30g

☆ 醤油10cc 砂糖7g みりん6g

卵 2個 塩少々 砂糖小さじ1 桜でんぶ適量 きぬさや5~6枚

<作り方>

- ① 米は良く洗い浸水して、炊き上げ、すし酢を混ぜる。
- ② 鍋にしいたけの戻し汁を入れて千切りにした、干しいたけ・干びょう・人参を入れ、ひじき、☆の調味料を入れ煮詰める。
- ③ 卵に調味料を入れ錦糸卵をつくり、きぬさやはさっと茹でて千切りにする。
- ④ ①に良く汁切りした②を加え、混ぜそれぞれの皿に盛り付ける。
- ⑤ 上から錦糸卵・桜でんぶ・きぬさやを色良く散らす。



<ワンポイント>

食欲のない夏や華やかなにしたい誕生日の時に是非作ってみて下さい!