

バラちらし寿司

～柚子の香り～



【材料】 2人分

<すし酢>

柚子果汁	2個分	ご飯	1合
砂糖	大さじ1	白ごま	大さじ1
塩	小さじ1/2	絹さや	3～4本
ゆずの皮	1個分 <small>*すりおろしたもの</small>		

<具材>

■お好みのお刺身用魚介類
(イカ、マグロ、いくら、ウニなど)

【作り方】

- 1 炊き立てのご飯を用意して、すし酢、白ごまを混ぜて冷ましておく。
- 2 お好みの魚の刺身の具材を適当な大きさに切る。
- 3 絹さやを軽く茹でておく。
- 4 1の鮭飯を盛り付け、2と3の具材をバランスよくのせる。