



箱寿司 秋



材料(4人分)

米	4合
合わせ酢	
酢	カップ1/2(100cc)
砂糖	カップ1/2(65g)
塩	小さじ1
具	
シジミ(むき身)	120g
(しょうゆ、みりん、砂糖)	
ハエ(3~4cm の物)	70g
(砂糖、しょうゆ、みりん)	
色角ふ	40g
(砂糖、白しょうゆ)	
卵(砂糖、塩)	1個
干しいたけ	15g
(砂糖、しょうゆ、みりん)	
でんぶ	適量
ハラン	

作り方

1. 飯は少し固めに炊き、合わせ酢を飯によく混ぜ、すし飯を冷ます。
2. シジミは砂を吐かせ、砂糖、みりん、しょうゆ、各大さじ1を煮立たせ、シジミを煮る。
3. ハエを洗い、砂糖、みりん、しょうゆ、各大さじ2/3を煮立て、少しずつハエを入れ煮る。
4. 色角ふは5mm厚さに切り、砂糖、白しょうゆ各2/3で煮含める。
5. 卵は砂糖、塩少々で調味し、錦糸卵とする。
6. 干しいたけは水に戻し、砂糖大さじ1/2、みりん大さじ1/3、しょうゆ小さじ1で戻し汁とともに軟らかく煮含める。
7. 寿司箱を少しぬらして、ハランを敷き、すし飯を広げ、その上にそれぞれの具を斜めの帯状に交互に並べる。具の上にハランを敷き蓋をして押さえ5~6時間程おいてから、食べやすい大きさに切る。

調理のポイント

- 寿司箱のすみずみまで行き渡るようにすし飯を詰める。
- 彩りよく仕上げるため、上にのせる具の配置を工夫する。