

甘辛のきのこは食べやすい巻き寿司と相性◎

きのこの巻き寿司



🍴 1人前/約453kcal

🕒 調理時間/約20分

🥕 材料 (4人分)

雪国まいたけ 1パック

雪国えりんぎ 1パック

ごはん 2合分

青菜 1/2束

卵 2個

すし酢 (市販) 100cc

白ごま 適量

サラダ油 小さじ1

バター 10g

酒 大さじ1

海苔 4枚

【A】

砂糖 大さじ2

酒 少々

みりん 50cc

濃口醤油 50cc

【B】

出汁 100cc

薄口醤油 20cc

🍳 作り方

- 1 まいたけは細かくさき、えりんぎは縦6等分に切り、サラダ油とバターを引いたフライパンでソテーして酒をふり、A適量を少しずつ加えて味付けする。
- 2 ごはんにすし酢、白ごまを切り混ぜ、固く絞ったふきんをかけて冷まし酢飯を作る。
- 3 卵にBを適量溶いて焼き、冷ましたら棒状に8等分に切る。
- 4 青菜は湯がいて冷水で冷やし、Bを適量ふり下味を付ける。
- 5 まきすにラップを広げ、海苔、酢飯、具材を順にのせて巻き、食べやすい大きさに切ってできあがり。