

# お料理 クリップ

## 夏のおもてなし

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／國米恒吉

## 夏の香り寿司

簡単な下ごしらえなのに、  
こんなに華やか！  
すっきりした香味で、  
夏を演出します。



### ■材料 (4人分)

米……………2合(300g)→洗っておく  
水……………370ml  
昆布……………5g 角1枚  
酒(炊飯用)…大さじ1  
酢……………大さじ3  
砂糖……………大さじ2  
塩……………小さじ1

砂糖が溶けるまでよく混ぜる

エビ……………6尾→背ワタを取る  
酒、塩……………各適量  
枝豆(サヤ付き)…100g  
ミョウガ……………2個  
大葉……………10枚  
炒りゴマ……………大さじ2  
刻み海苔、  
イクラ、紅シヨウガ…各適宜

### ■作り方

- 1 米、水、昆布を炊飯器に入れ、30分ほど置く。  
昆布を取り出し、酒を加えて炊く。
- 2 1とAを合わせ(写真)、冷ましておく。
- 3 エビは塩、酒を加えた熱湯でゆで、殻をむいて半分に切る。枝豆は塩をまぶしてからゆで、さやから出して薄皮を取る。ミョウガ、大葉は千切りにし、それぞれ水に放す。
- 4 2にゴマと3(エビ以外)を混ぜ合わせて器に盛り、エビ、海苔、イクラ、紅シヨウガを飾る。

粘りが出ないよう、切るように混ぜる。

