

アラッ? 不思議 パッ!! と色が変わります…

ひな寿司

炊飯機能:
温度調節機能

ひな寿司

《材料》●米 5合 ●黒大豆 150g ●海苔 6枚

寿司酢 四角 ●砂糖 120g ●酢 80cc ●塩 20g ●味の素 少々

海苔巻きの具材 四角 ●卵 6個 ●砂糖 大さじ3 ●塩 少々 ●カニ蒲鉾 6本 ●レタス 適量 ●マヨネーズ 適量

- 1) 黒大豆は、豆の3倍の水で10時間浸けておく。研いだ米に黒大豆のつけ汁・水で5合の水の分量で黒大豆と一緒に炊く。

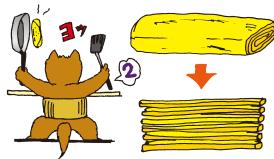


- 2) 炊き上がったら10分ほど蒸らす。寿司桶に移し、うちわであおぎながら寿司酢四角とご飯を混ぜ合わせる。



*寿司酢を混ぜ込んだ瞬間きれいなピンク色に変わります。♪

- 3) 卵焼きを作り、短冊切りにしておきます。レタスは1枚ずつはがし、水で洗い水気をキッチンペーパーで拭いておきます。



- 4) 酢飯が冷めたら、巻すに海苔・酢飯・具材四角をのせて一気に巻いていく。切り口がご飯のピンク・玉子の黄・しタスの緑・黒豆ととてもきれいに出てきます。

