

海老とひじきの手鞠寿司



材 料 (2人分)

- ひじき 4g
- 海老 4匹
- ご飯 2杯分
- 酢 大さじ4
- 砂糖 大さじ2
- 塩 小さじ1/2
- 卵 2個
- 水 100cc
- サラダ油 適宜
- ★ だしの素
- 砂糖 大さじ1/2
- しょう油 大さじ2
- 片栗粉 小さじ1/2
- 水 1/2カップ

作り方

1. ひじきは水に戻しておく。
2. 酢・砂糖・塩を合わせ軽く火にかけ、すし酢をつくる。
3. 温かいご飯に②を合わせ、すし飯をつくっておく。
4. 鍋に水を沸騰させ、だしの素、砂糖、しょう油で調味する。
5. 4に下処理したえびを入れ、火を通し、別の皿に出しておく。
6. 水に戻したひじきを⑤に入れ火を通し、水気をきり、3/4量を3に加えて、混ぜる。 *汁はのこしておく!!
7. 6でのこしておいた汁30ccに水溶き片栗粉を加え、あんを作る。
8. 溶いておいた卵に6の汁大さじ3、残りのひじきを加え、フライパンで厚めに焼く。
9. 海老を横半分に切る。
10. 海老・6の1/8量・卵・6の1/8量、海老の順に縦に並べラップに包み、ぎゅっとしぼる。
11. 10を皿に盛り7をかけできあがり。

ポイント

材料を工夫して、手まりにするとかわいい。