

# 水口かんぴょうとそぼろの寿司

材料（4人分）



米	… 2合
水口かんぴょう	… 15g
土シヨウガ	… 1片
大葉	… 適量
鶏ミンチ肉	… 100g
卵	… 2個
塩	… ひとつまみ
刻み海苔	… お好み
A 酢	… 大さじ 3
砂糖	… 大さじ 1
塩	… 小さじ 1/2
昆布	… 5cm各 1枚
B 酒	… 大さじ 1
水	… 大さじ 2
顆粒だし	… 5g
C みりん	… 大さじ 1
しょう油	… 大さじ 1と1/2
砂糖	… 大さじ 1

## 作り方

- ① 炊飯器にお米とAを入れ、水を2合の目盛りに合わせて炊く。
- ② 水口かんぴょうを水に戻して1cm幅に切る。土シヨウガはみじん切り、大葉は千切りにする。
- ③ 鶏ミンチ肉をフライパンに入れてほぐし、中火で加熱する。途中でBを加え、②の水口かんぴょうと土シヨウガ、Cも加えて煮詰める。
- ④ 卵に塩を入れて溶きほぐし、フライパンで薄く焼く。細く切って錦糸卵をつくる。
- ⑤ ①の酢飯に③を混ぜ込み、錦糸卵と大葉、刻み海苔をのせたらできあがり。

甘辛く炊いた水口かんぴょうとそぼろが酢飯にマッチ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>



他のレシピはこちら!!