

金ごまいりごまを使ったごま海老だんご

～舌触り滑らかな皮むきいりごまをまぶした口当たりのいいまろやかなえび団子！
皮むきいりごまの旨味がえび団子に溶け込んでいます！～



<材料>4人分

米 3カップ
合わせ酢 柚子果汁+酢 大4
砂糖 大2と1/2
塩 小1
金ごまいりごま 5g x 4袋
柚子の皮 1個分
トッピング

錦糸卵（卵4個+砂糖、塩）
干し椎茸 6枚（漬け汁、砂糖、
醤油各大2、みりん大1）
きぬさや 100g
ゆでたこの足 2本
イクラ 70g
木の芽、穂ジソ、かいわれ
塩、サラダ油

<作り方>

1. 柚子の皮はみじん切りにする。
2. 米は炊飯器で炊き、熱い内に桶に取り、あわせ酢をまわしかけ、団扇であおぎ、さます。
3. 金ごまと柚子の皮を混ぜる。
4. 卵は割りほぐし、塩、砂糖少々いれ、薄焼き卵を焼き、せん切りにする。
5. 戻した干し椎茸は漬け汁をひたひたに入れ、砂糖、醤油、みりんを加え、コトコト煮、細切りにする。
6. 色よく茹でたきぬさやはせん切りにし、塩少々ふる。タコは乱切りにする。
7. 3.のご飯に4.5.6.とイクラ、木の芽、穂ジソ、かいわれ菜を散らす。