

柚子しめ鯛のおすしと白ごま田作り

～お正月のおもてなし、お祝いに最上級の白ごまいりごまを使った2品です！～



使用商品：プライム白ごまいりごま80g

<材料> 4人分

柚子しめ鯛のおすし

鯛刺身用 250g
塩 小さじ1
A (割り酢) 酢 水 各カップ1/4
柚子絞り汁大さじ2
薄口醤油 こぶ茶各小さじ1/2
米 カップ2
B (すし酢) 酢大さじ3と1/2
砂糖 大さじ2
塩 大さじ2/3
白ごまいりごま 大さじ3
柚子 1個

白ごま田作り 田作り 200g
C 砂糖 醤油 酒 各大さじ2
白ごまいりごま 大さじ3
揚げ油

<作り方>

柚子しめ鯛のおすし

1. 鯛に塩大さじ2をふり、しばらくおき、さっと洗い、Aの割り酢に30分つける。
2. 米は硬めに炊き、Bのすし酢をまわしかけ、すしめしをつくり、白ごまいりごまを混ぜる。
3. 2.を2本棒状にまとめる。
4. 硬く絞った布巾を広げ、1.の鯛をおき、3.のご飯をのせ、ふきんでまとめる。巻き簾で形を整える。
5. 食べやすい大きさに切り、間に柚子の輪切をはさむ。

田作り

1. 田作りは160度の油でぽきっと折れる位にゆっくり揚げる。
2. 鍋にCを煮立て、1.をからめ、クッキングシートの上に取りだし、白ごまいりごまをたっぷりまぶす。

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>