

## 金ごまと柚子の香りの春の散らし寿司



### <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、合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。