

箱寿し（押し寿し）

材料（5箱分）

- ① 米 1升
- ② 酢 200cc 砂糖 180g
- ③ 卵 8個 塩 小さじ3/4 砂糖 小さじ2
- ④ あなご 8本 酒 200cc みりん 80cc 醤油 50cc
砂糖 小さじ2
- ⑤ でんぶ 60g
- ⑥ 人参 2本 塩 少々 酢 小さじ2

下ごしらえ

- ① 米を炊いて、②合わせ酢を入れて混ぜ、冷ます。
- ③ 卵は、塩、砂糖を加えて炒る。
- ④ あなごは、ぬめりを取って、酒、みりん、醤油、砂糖で煮る。焦げないように、落し蓋をする。
- ⑥ 人参は千切りにし、塩を一振りし、5分くらい置く。水けを切り、酢を振り、下味をつける。

作り方

- (1) 押し寿しの箱にハラン（またはラップフィルム）を敷き、その中に酢飯を入れる。
- (2) 酢飯は箱の隅まで平らに均等に入れる。その上に具（③④⑤⑥）を斜めに彩りよくのせる。
- (3) 具の上にハラン（またはラップフィルム）をかけ、上蓋をする。それを5段重ねて、ツメ木を使って重しをする。
- (4) 30分～40分置く。
- (5) 上蓋と上のハランを外し、食べやすい大きさに切り分け、皿に盛る。



（レシピ作成：グリーンそう）