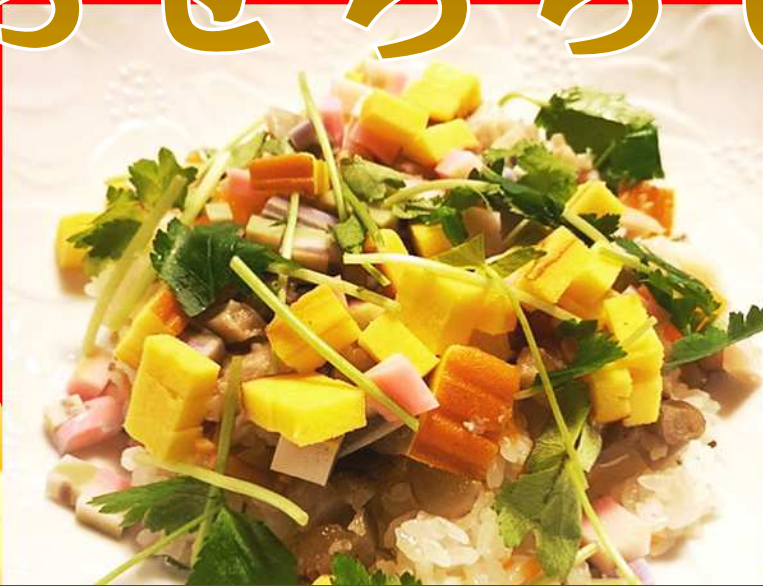


残ったお節でちらし寿司

おせちらし



【材料】ごはん 1 合分

- ◆ 米（硬めに炊く）... 1 合
- ◆ かまぼこ... 2 ~ 3 枚
- ◆ 伊達巻 ... 1 ~ 2 枚
- ◆ 煮しめ ... 各品目 1 ~ 2 個
- ◆ 三つ葉 ... 適量

【すし酢の材料】

- ◆ 酢 ... 大さじ 1
- ◆ 砂糖 ... 大さじ 1
- ◆ 塩 ... 小さじ 1 / 2
- ◆ 紅白なます... 大さじ 1
- ◆ 松前漬け ... 大さじ 1 / 2

1

紅白なますと松前漬けは刻んで、
全てのすし酢の材料を混ぜ合わせ、
硬めに炊いた、炊き立てのごはんに混ぜる。



2

かまぼこ、伊達巻、お煮しめを 1 c m 角に刻む。
三つ葉は適宜刻む

3

1 を器に盛り、2 をお煮しめ、伊達巻、かまぼ
こ、三つ葉の順に散らす。

