



一期一会の小さな種を蒔く。
諏訪農園

さくらんぼ佐藤錦、完熟りんご、お米コシヒカリの産地直送お取り寄せは山形県の諏訪農園にお任せください。

HOME

ログイン

会員登録

お問い合わせ

カートを見る

ごあいさつ

諏訪農園について

諏訪農園の想い

ご利用ガイド

プライバシーポリシー

サイトマップ

産直販売



HOME > ご飯＆おにぎりレシピ集 > 鰻の押し寿司

ご飯＆おにぎりレシピ集 Rice Recipe



鰻の押し寿司 By santababy様

2人前

材料(人数分)

刺身用鰻.....2匹

塩.....適量

☆酢.....大さじ3

☆砂糖.....小さじ2弱

☆だし昆布.....3～4センチ

(小さく割っておく)

生姜の甘酢漬け(ガリ).....適量

塩漬けの紫蘇.....5枚

酢飯.....適量

[このページを印刷する。](#)

■作り方

1. アジは3枚に開きざいご・骨をとる。(中骨を忘れないように)
2. 水けをとったら両面に塩をまぶし、バットに入れ少し斜めになるように冷蔵庫に30分程おく。
3. (2)を水で洗いしっかりと水けを拭きとり、バットに☆と入れ冷蔵庫でさらに30分～お好みのメ加減まで寝かす
4. 型に 皮をはいだ鰻・酢飯・ガリ・洗って水けを切った紫蘇・酢飯 の順に詰めギュッと押す。
5. ひっくり返して出来上がり♪

■ポイントやコメント

ガリや紫蘇はお好みで他のものでも！

水分を抜くために塩をするので、バットは斜めして冷蔵庫に入れます。

メた後の鰻は面白いように簡単に手で皮がむけます。(頭の方からむいてね！)

押し型がない場合、牛乳パックやタッパで代用できます。ラップでもOK！

■諏訪農園からのコメント

本格的な押し寿司ですね！！まるで料亭の領域。。

牛乳パックやタッパでも代用できるんですね。勉強になります(^_^;

[↑ ページの上部へ戻る](#)



HOME | ごあいさつ | 諏訪農園について | 諏訪農園の想い | ご利用ガイド | プライバシーポリシー | サイトマップ |
ご注文方法 | お支払い方法 | 送料について | 配送について | 返品について | よくあるご質問 | ギフト対応について |
お客様よりお寄せいただいたご感想 | 特定商取引法に基づく表示 | サイトについて | リンク | お問い合わせ |

さくらんぼ佐藤錦、完熟りんご、お米コシヒカリの産地直送お取り寄せは山形県の諏訪農園にお任せください。

Copyright (C) 2009-2012 SUWA FARM ALL Rights Reserved.