

静岡のとおきレシピ

富士山しらすのカップずし



材料（直径 6 cm の器 4 個）	分量
富士山しらす（釜揚げ）	50g
ミニトマト（赤・黄）	6 個
キュウリ（薄切り）	4 枚
ご飯	1 合分
すし酢	適量
レタス	適量
白ごま	適量
カイワレ大根	適量
釜揚げ桜えび	適量

作り方

1	温かいご飯にお好みの量のすし酢を入れて混ぜ、器に入れる。
2	ご飯の上に白ゴマを散らし、しらす、半分に切ったミニトマト、レタス、キュウリ、釜揚げ桜エビ、カイワレ大根を彩りよく盛りつけて出来上がり。
ポイント	・ ご飯に、柑橘類の皮や果汁を混ぜるとさわやかな味わいになります。 ・ ご飯に、しょうゆ（少量）や刻みしょうがを混ぜてもおいしく召し上がれます。 ・ ほかに、小ネギやクリームチーズなど好みの具材を盛り付けて、手軽にバリエーション豊かに楽しめます。