

勝ちえび^{おうはん}黄飯ずし

宇佐エリアに伝わる勝ちえびのおすしと臼杵エリアに伝わる黄飯の知恵を合わせた新しい味の提案。
色鮮やかな簡単おすしです。



材 料	勝ちえび …………… 40 g
(4人分)	くちなし …………… 2コ
	水 …………… 360cc
	米 …………… 2合
	すし酢 …………… 50cc
	三つ葉または万能ねぎ …… 適量



Recipe レシピ

1. はさみなどを使ってくちなしを2つに割り、水を入れて火にかける。

★Point! くちなしは分量を守りましょう。

2. 沸騰したら火をとめそのまま冷まし、ザルでこしてくちなしを取り除く。

3. 洗った米と2の黄色く染まった水、勝ちえびを炊飯器に入れて炊く。

★Point! 勝ちえびは水で戻さずそのまま入れる。

4. 米が炊けたら、熱いうちにすし酢を混ぜる。

★Point! ご飯を切るように手早く混ぜる。

5. 茶碗に盛り付け、細かく切った三つ葉または万能ねぎを散らしてできあがり。