

文旦寿司 (6人分)

<文旦の酢飯>

- 1:米 4合 ⇒ 昆布は入れずに、酢飯用の水の分量で炊く
- 2:文旦 2個 ⇒ a) 1個は寿司酢用の果汁(80 cc)
b) 1個は寿司飯に混ぜる果実(じょうのう・種を除いておく)
- 3:寿司酢 ⇒ 米酢 80 cc・砂糖大さじ 4・塩小さじ 2弱
(あわせてひと煮立ちさせる) → c) 40cc を茗荷甘酢漬け用にする
d) 残りに、a を加える。

☆炊き上がったご飯に、bを加え、dの酢を混ぜて酢飯を作る。

<具>

1:茗荷の甘酢漬け

⇒ 茗荷 2 個を、それぞれ縦に半分に切り、さっと塩茹でにしてcに漬けておく。

例)・半分を縦に三等分にして飾る。

・千切りにして、散らす

2:鯛の昆布締め

⇒ 活鯛 さく 2 本(1尾分)それぞれ両面に軽く塩を振り、10 分ほど置いたものを平な真昆布(10 cm×15~20 cm)で挟み、空気が入らないようにラップで包んで2~3 時間ほど冷蔵庫でねかす。(昆布の旨味を凝縮させる場合は、一晚。)

例)・6~7 mmぐらいにスライスして飾る

おまけ :文旦牛そばろ

酒・みりん・しょうゆ・砂糖の出汁に文旦の皮 2.5 cmかける 6 センチ分をみじん切りしたものと同量牛ミンチを入れて、煮詰める。

例) 酢飯の間に牛そばろの層をつくる。

盛り付け:押し寿司にしても良いし、子丼ぶりに入れて提供しても良い。

色取りとして茗荷の甘酢漬け千切りと子ネギの小口切りを少し散らす。