

# 京やさい大黒巻



イメージ

## 材料 (6本分)

米	3合
出し昆布	2cm
■寿司酢	
・酢	大さじ 4
・砂糖	大さじ 5
・塩	小さじ 2
■かぶら	2～3枚
■小松菜	適量
■ゆず	1／4個
■金時人参	
・砂糖	大さじ 1
・しょうゆ	大さじ 1
・みりん	大さじ 1
■大黒しめじ	
・砂糖	大さじ 1
・しょうゆ	大さじ 1
・みりん	大さじ 1
■玉子	3個
・砂糖	ひとつまみ
・塩	ひとつまみ
・しょうゆ	少々
■焼き海苔	6枚

## 主な作り方

- 1 出し昆布を入れてご飯を炊きます。寿司酢は合わせて火にかけ、砂糖と塩を溶かしておく
- 2 炊きあがったご飯の昆布を取り出し、飯切りなどにあけ、寿司酢を混ぜて冷ましておく
- 3 かぶらは、千枚漬けを2～3枚使用
- 4 小松菜は、塩で茹でる
- 5 金時人参は、茹でて下味を付ける
- 6 ゆずは、皮を千切りにして適量を入れる
- 7 大黒しめじは調味料で10分ほど煮る
- 8 玉子は塩と砂糖としょうゆ少々を入れて焼く