

ひし形ケーキずし

卵を使わない黄色いそぼろをちらしました。



牛乳パックの菱もち型

材料 (4人分)

きゅうり	……	1/2 本
ちりめんじゃこ	……	大さじ 2
鮭	……	1/2 切
いりごま	……	大さじ 1
干し椎茸	……	3 枚
椎茸の戻し汁	……	50cc
酒	……	大さじ 1
砂糖	……	大さじ 1
しょうゆ	……	大さじ 1
かぼちゃ	……	1/4 個
豆腐	……	1/2 丁
カブの漬け物	……	適量
塩	……	適量

作り方

- 炊飯器に米、固く絞ったぬれ布巾で汚れを拭きとった昆布を入れ、すし飯の水加減にして炊く。米酢、砂糖、塩を混ぜ合わせ甘酢を作る。大さじ 1 をとりわけ、ちりめんじゃこにふりかけておく。
- きゅうりは塩もみして、粗みじん切りにする。
- 鮭は焼いて骨をとり、ほぐしておく。
- 干し椎茸はぬるま湯につけて柔らかく戻し、軸を落とし粗めのみじん切りにする。鍋に酒、砂糖、しょうゆを合わせ合わせ、干し椎茸を入れて強火にかける。煮立てば火を弱め、煮汁がほとんどなくなるまで煮含める。粗熱を取っておく。
- ご飯が炊きあがれば 10~15 分蒸らし、昆布を取り出す。甘酢を薄く飯台に塗り、ご飯をあけ、甘酢をまわしかけてそのまま 1 分程蒸らす。ご飯を切る様に混ぜあわせすし飯を作り、3 等分に分ける。
- 3 種類の具をそれぞれすし飯に混ぜる。
A ちりめんじゃこと 2 のきゅうりを混ぜる。B 3 のほぐした鮭とごまを混ぜる。C 4 の椎茸を混ぜる。
- 豆腐を厚さ 3 枚に切り、3 分程レンジで加熱し水きりをする。かぼちゃは乱切りにして 6 分程、柔らかくなるまでレンジで加熱し、皮をとりのぞき、つぶす。フライパンを熱し豆腐をから煎りして水分をとばしながら、つぶしたかぼちゃを加え混ぜながら炒る。塩少々で調味する。
- カブの漬け物をクッキーの花型、かぼちゃの皮を木の葉型で抜く。
- 6 のすし飯をそれぞれ 4 等分にする。CBA の順番に牛乳パックの菱もち型に入れ一番上に⑦のかぼちゃの豆腐そぼろをのせ、型をぬく。⑧を飾りできあがり。

・鮭は鮭フレークを使っても良いです。