



● レシピ印刷 (PDFファイル)

【里23】 黒豆寿司

⇒クリックすると拡大になります



材料



2 に対応



4 に対応



5 に対応



5 に対応



完成

● 材料：

米	2合	黒豆	半カップ
白ゴマ	大さじ1.5	切り昆布	20g

寿司酢

酢	180cc	砂糖	120g~150g
塩	30g	みりん	15cc

● 作り方

1. 米は研いだらザルにあげておく。
2. 黒豆は2カップ強の水で一晩冷やかしておく。
3. 昆布は軽く洗い、千切りにしておく。
4. 炊飯器に米、豆の浸し汁（2カップ強）、黒豆、昆布を入れて炊く。
5. 炊き上がったら、寿司おけにあけ、白ゴマと寿司酢50ccを入れてよくかき混ぜ、きれいなピンク色になればできあがり。

<寿司酢の作り方>

材料をナベで沸騰させ、そのまま冷ましてください。

※ 寿司酢は冷蔵庫で約1か月保存できます。ドレッシングや、酢の物に重宝します。