

栗原さんの直火ごはんレシピ



白米


アジの薬味ずし

アジは私の生まれ育った下田の海でよく獲れる魚です。みょうが、しょうが、青じそなどの薬味と合わせたアジずしをきゅうりもみといっしょに食べるのが私の好きな食べ方です。

材料(4人分)

米 2カップ	みょうがのみじん切り	[きゅうりもみ]
	しょうがの細かいみじん切り 大さじ2	きゅうり 2本
[すし酢]	アジ(刺身用)3枚おろし 2尾分	塩 小さじ1/3
酢 1/2カップ	(正味200g)	酢 大さじ3
砂糖 大さじ2 1/2	青じそ 10枚	砂糖 小さじ2
塩 小さじ2	炒りごま 大さじ1	
すだちの絞り汁 大さじ1	もみのり 適宜	
	しょうがのすりおろし 適宜	
	しょうゆ 適宜	

作り方

1. 米はといでざるに上げ、水気をよくきる。ガス炊飯器の炊飯釜に入れ、同量の水で少しかために炊く。 白米モード
2. すし酢を作る。ボウルに材料を合わせ、砂糖、塩が溶けるまでよく混ぜ、すだちの絞り汁を加える。
3. 1が炊き上がったなら2のすし酢を合わせ、ほんのり温かいうちにみょうが、しょうがを加える。
4. きゅうりもみを作る。きゅうりは小口切りにし、塩をふる。しんなりしたら水気を絞り、酢と砂糖を加えて合わせる。
5. アジは皮を引いて骨を除き、細切りにする。青じそは細かいみじん切りにしてアジに混ぜ、ごまも加えて混ぜる。
6. 器に3のすし飯を盛り、5のアジをのせる。4のきゅうりの汁気をきって添え、もみのりをのせる。
アジには好みでしょうがしょうゆをつけていただく。

・計量カップについて：ここでは調理用カップ(1カップ200ml)を使用しています。

※このレシピに記載のモードは、ガス炊飯器「直火匠(じかびのたくみ)」に搭載されているモードです。(機種によって搭載の機能が異なります)