



## <料理名> 黒豆入り寿司

### 料理の紹介文

出来上がりがとってもきれいで、もち米を使わないのにふんわりもちもちと、とっても美味しいです。

### 材料：(6人分)・・・目安程度

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 米    | 3カップ                        |
| 黒豆   | 1/2                         |
| チーズ  | 5mm角100g                    |
| かまぼこ | 1本                          |
| 胡瓜   | 100g                        |
| 合わせ酢 | 酢80cc    さとう大さじ 3    塩小さじ 1 |
| 錦糸卵  | たまご3個    さとう大さじ 1/2    塩少々  |
|      |                             |
|      |                             |

### 作り方：

- (1)米は洗しておく
- (2)黒豆は洗い一晩水につけておく(レンジの時は5分青臭さをとる)
- (3)米に黒豆を入れて炊く
- (4)寿司飯を作る
- (5)チーズ・かまぼこ・胡瓜を混ぜ合わせる
- (6)器に盛り付け錦糸卵をきざみ、海苔を散らす
- (7)好みで黒豆を、固くも柔らかくもするとよい

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

