



<料理名> 菊花ずし

料理の紹介文

材料：（ 4人分）…目安程度

米	2合
水	2合弱
菊の花(黄菊)	80g
ずし酢	
酢	大さじ 2
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 4/5
白いり胡麻	大さじ 1

作り方：

- (1) 米を白ご飯の際の水加減から酢の分量を差し引いて炊く
- (2) 菊花は、がくの部分をつまんで除き、花びらをはずして洗う。酢と塩を少々(分量外)入れたゆで、冷水に取り、水気をかたく絞る。
- (3) すし酢の調味料を合わせ(2)の菊花をひたしておく。
- (4) 炊き上がったご飯をずし桶に取り、(3)と胡麻を混ぜ合わせる。
- (5)

《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。》

●牛肉の八幡巻き風

(牛肉の薄切りで、細切りねぎ・えのきたけを巻き、小麦粉をつけて焼く)

●高野豆腐のオランダ煮

●かぶときゅうりの塩昆布あえ

