

【材料：2人分】

米	1合	きゅうり	1本
酒	大さじ1杯	塩	小さじ3分の1杯
こぶ	3.5cm角	炒りゴマ	大さじ1杯
璃の香の果汁	大さじ2.5杯	卵	2個
砂糖	大さじ1杯	砂糖	小さじ2杯
塩	小さじ3分の1杯	塩	少々
海老	6尾		
しいたけ	3枚		



1. 米は洗って、硬めに水加減して浸水させておく。
炊く直前に酒とコブを加えて炊く。
2. 璃の香の果汁と砂糖、塩を混ぜて、すし酢をつくる。
3. 海老は、塩を加えた湯で茹でてさまし、
殻をむいて半分に切っておく。
4. キュウリは、薄切りにして塩をまぶし、
しばらく置いてしんなりしたら、水分をぎゅっと絞っておく。
5. シイタケは、サッと網焼きして、
しょう油少々をまぶしそのまま冷まして薄切りにする。
6. 卵に調味料を加えて、炒り卵を作っておく。
7. ご飯が炊きあがったら、熱いうちに [2] のすし酢を
混ぜて粗熱を取る。[4]、[5] 炒りごまを混ぜる。
8. 盛り付けて [6]、[3] を載せて仕上げる。

簡単レモンすし

