



鯛の笹寿司二種と潮汁



材料	<p>【1人前分】</p> <p>小鯛 1尾 酢飯 200g 木の芽 少々 笹葉 8枚 い草・たこ糸</p>
作り方	<p>①鯛を3枚におろし、塩をして1時間置く ②1時間後塩を洗い水気を拭きとる ③1枚は酢に15分つける 1枚は昆布にはさみ1晩冷蔵庫におく ④鯛を適当な大きさに切り、酢飯50gに乗せ、 棒状にする ⑤笹の葉でくるみ、い草できちっと巻く</p>
おいしく作るコツ	<p>醤油を付けずに食べれるように、 最初の塩をしっかりとる</p>
こだわった点	<p>笹で巻くことで香りをつける</p>