



鯛の笹寿司二種と潮汁



材料	【1人前分】 小鯛 1尾 酢飯 200g 木の芽 少々 笹葉 8枚 い草・たこ糸
作り方	<ol style="list-style-type: none">① 鯛を3枚におろし、塩をして1時間置く② 1時間後塩を洗い水気を拭きとる③ 1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
おいしく作るコツ	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
こだわった点	笹で巻くことで香りをつける