



焼鯖すし

材料（1本分）

鯖	片身
有機ゆず入ぽん酢	30cc
酒	大さじ1
米	1カップ
寿司酢	30cc

作り方

1. 鯖の片身の皮目に5mm間隔で斜めに切れ目を入れておく。
2. フライパンで皮目から身を焼き、裏返し、火が通ったら酒、有機ゆず入ぽん酢を回しいれ、じっくり焼く。
3. 炊き上がったご飯に、寿司酢を合せ混ぜておく。
4. ツップに、皮目を下にして2. を置き、その上に寿司飯をのせる。
5. ラップで丸く包み込みように固く巻き、形を整える。
6. 馴染んだら、ラップの上から好みの幅に切る。

使用したセンナリの商品

