

サクラマスの押し寿司

＜日本料理＞大川真吾

[材料 (2人分)]

サクラマス	1尾
＜調味料＞	
酢	90ml
水	90ml
砂糖	20g
薄口醤油	1～2滴
すし飯	350g
刻みしょうが	大さじ2
大葉	5枚



[下準備]

- サクラマスはうろこを引いて内臓を取り除き、きれいに洗う。
水気をふき取り、3枚おろしにして腹骨や中骨を取り除き、皮を引く。
- 調味料の材料を合わせる。
- 押し寿司用押し型は水に浸けておく。

[作り方]

- ① サクラマスの身を調味料に3～4分漬ける。
- ② すし飯に刻みしょうがを加えて混ぜ合わせる。
- ③ 押し型に②の半分を入れて広げる。大葉を敷きつめ、さらに残りの②を入れて広げる。水気を切った①をのせ押し型の蓋で強めに押さえる。
- ④ 押し型から寿司を取り出し、食べやすい大きさに切る。