

# 山口大根とうえだみどり大根の押し寿司

レシピ提供/清住 浩一



## 材料(2人分)

山口大根・・・1/3	うえだみどり大根・・・1/3
たまご・・・1ヶ	白米・・・3合
寿司酢・・・10cc	塩昆布・・・5g
白胡麻・・・適量	でんぶ・・・適量

## 作り方

- 1.それぞれ大根を3mm幅の細切りにし、塩で浅漬けにする。
- 2.錦糸卵を作り、大根を軽く搾る。
- 3.白米に寿司酢、塩昆布、白胡麻を加え酢飯を作る。
- 4.押し寿司用の木枠に酢飯を1cmほど入れてでんぶを敷く。
- 5.その上に酢飯をのせ、山口大根、うえだみどり大根、錦糸卵をのせ押す。
- 6.切りつけ器に盛る。