

## 穴子のちらし寿司

家族・友人が集まった時や、何かの記念日など喜ばれます。大きな器に彩りよく盛ったり、市松模様にするのも素敵です。うなぎならより豪華に仕上がります。

## &lt;材料(4人分)&gt;

米 (3合)

合わせ酢

酢 (大3)

砂糖 (大2)

塩 (小1)

椎茸の甘煮

干し椎茸 (5~6枚・40g)

(A)

しょう油 (大1)

砂糖 (大1)

みりん (大1)

戻し汁 (300ml)

市販の煮穴子 (3尾)

錦糸卵 (2枚分で卵2個)

1枚分

卵 (1個)

塩 (一つまみ)

みりん (小1)

ゆでエビ (4~8)

大葉 (10枚)

白ごま

木の芽 (山椒)

## &lt;作り方&gt;

## 1. 椎茸の甘煮

①干し椎茸は洗って耐熱皿に入れ、ひたひたの水を入れてふんわりラップをしてレンジで3分加熱する (柔らかくなったらOK!)

②戻した干し椎茸の軸を切り落とし、薄切りにして鍋に(A)を入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にし、落とし蓋をして15分ほど煮る

③煮含めたら粗みじん切りにする

## 2. 錦糸卵を作る

①ボウルに1枚分の卵・塩・みりんを入れ、よく混ぜる (泡立てず、切るように)

②熱したフライパンにサラダ油をしき、卵を入れてフライパンを回しながら卵を均一に広げ表面が乾いたら良い

③焼き上がったらまな板に上げ、冷めたら半分に切り、千切りにする

## 3. 穴子をひと手間かけてふっくらと仕上げる

①市販の穴子は、流水でサッと洗い、フライパンに並べて酒 (適宜) を振り入れ、蓋をして弱火で蒸す

②穴子を2cm幅に切る

4. 大葉はせん切りにしてサッと水にさらし、ペーパーで水気を取る

## 5. 酢飯を作る

①合わせ酢を混ぜ合わせておく

②炊き上がったご飯に合わせ酢を加えて混ぜ合せ、椎茸の甘煮と白ごまを混ぜ込む

## 6. 器に盛る

酢飯にあなご・ゆでえび・錦糸卵・大葉を彩りよく散らす

## &lt;市松押しずし&gt;

①穴子・えびは5cm角に切り揃える

②椎茸の甘煮を混ぜた酢飯を型に入れ押す

③その上に穴子・えび・錦糸卵・大葉などを市松にあしらう

## オレンジムース

## 材料（4個分）

オレンジムース（250ml）  
生クリーム（100ml）  
砂糖（大1）  
粉ゼラチン（5g）  
  
ミント

## &lt;作り方&gt;

1. 粉ゼラチンは水(大1)でしとらせる
2. ジュースと砂糖を鍋に入れ火にかけ、沸騰寸前で火を止め、(1)のゼラチンを入れてよくかき混ぜ溶かしてから氷水で粗熱を取る
3. 生クリームを**7分立てにホイップ**して(2)のジュースに入れて、泡立て器で泡立てないようにぐるぐると混ぜる  
(生クリームを**2度に分けて混ぜるとなめらかで美味しいムースになります**)
4. 器に流し入れて、1時間ほど冷やし固める

## あさりの吸い物

## 材料（4人分）

だし（900～1000ml）  
酒（大2）  
塩（一つまみ）  
薄口しょう油（小1～2）  
木の芽

## &lt;作り方&gt;

1. あさりは海水程度（3%）の塩水に30～40分つけ、砂抜きして殻をこすりあわせてよく洗う
2. 水（5カップ）にあさりとだしを入れ、火にかける。  
煮立ったら中火にし、あくを取りながら煮る
3. 殻が開いたら火を止めて味見をしてから必要なら酒・塩・しょう油を入れて味を調べ、一煮立ちさせる  
(ふっくら柔らかく仕上げるには煮過ぎない)
4. 椀に盛り、木の芽をあしらう