

かおり寿司

材料（4人分）

ご飯	3合
新しょうが	30 <small>グラム</small>
みょうが	3個
すし酢	大さじ4
大葉	3枚
白ごま	大さじ3



- ① 新しょうがは洗って水気をふき取り、痛んだ皮を取り薄切りにします。すし酢大さじ2に漬けて一晩おきます。
 - ② みょうがは洗って水気をふき取り、縦半分に切ってさらに細切りにします。すし酢大さじ2に漬けて一晩おきます。
 - ③ 炊き立てのご飯に甘酢に漬けた新しょうがの細切りとみょうがを混ぜ込みます。うちわであおぎながらあら熱をとり千切りにした大葉と白ごまを混ぜ込んでできあがり。
- ※このままでも、海苔に巻いても、いなり寿司にしてもおいしい。