


■ ゆうれい寿司

材 料 (4人分)	米 2合 昆布だし 2g エソミンチ(他の白身魚でもよい) 白だしぽんず 大さじ3~4 ゆず、きゅうり、笹の葉など	
作 り 方	<ol style="list-style-type: none">1. 米は研いでしばらく置き、少し硬めに炊く。2. エソに白だしぽんずを加えて混ぜ、つけておく。 炊き上がったごはんが熱いうちに②を加えて切るように混ぜ合わせる。3. 押し寿司にして切りわけ、千切りのゆず皮や薄切りのきゅうりを飾る。	

メモ

白身の魚を使って白一色に染まっているお寿司。

江戸中期から食べ続けられている、おめでたい席に出る料理です。

ゆうれい寿司とは、具がはいっていないお寿司のことを言うのですが、現在では、白シャリの下にかやくずしが隠れているアレンジ版もあります。