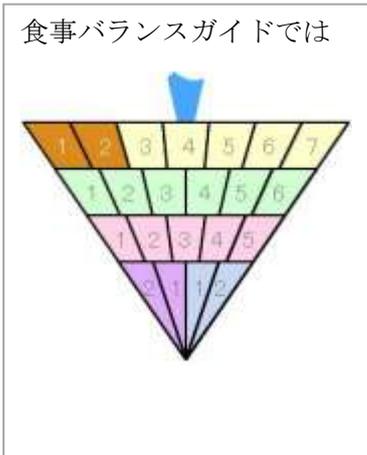


北広島町



かくずし 角寿司

【材料 (4人分)】

米…3 カップ

寿司酢 { 酢 …大さじ4
砂糖…大さじ2
塩 …小さじ1

(上へのせる具)

しめさば
薄焼き卵
かまぼこ
しいたけ
煮た栗
まつたけ
煮豆
でんぶ
にんじんの葉

適量

【作り方】

- 炊いた米を寿司桶おけにいれ、Aの寿司酢を混ぜる。
- 寿司飯の上へのせるもの(1つ)をおき、でんぶ、にんじんの葉をのせて、押し寿司にする。寿司飯の中に、もぐりに混ぜる煮野菜や煮豆を中に入れてもよい。

《概要》

宴会、祭りのときなど、祝い事の時に作る押し寿司です。

栄養成分 (1人分)
エネルギー 438kcal, たんぱく質 7.8g, 脂質 2.5g, 炭水化物 91.8g, 塩分 3.0g