

# カテェネ 農食ツアーリズム 「うなぎ」を使ったレシピ



## うなぎの蒸し寿司

すし酢で炊く  
手軽な蒸し寿司は  
ホームパーティにも



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

うなぎを炊飯器の内釜に入れた後は混ぜたりせず、そのまま炊きます

#### 〈材料（4人分）〉

- うなぎの蒲焼き 2尾（約260g）
- 大葉 10枚
- みょうが 3本
- 生姜 2片
- 米 2合
- すし酢 60cc
- ごま 大さじ1

#### 〈作り方〉

1. うなぎの蒲焼きは縦半分に切ってから2cm幅に切る。大葉とみょうがは千切りにして水にさらし、生姜も千切りにしておく
2. 洗った米を炊飯器の内釜に入れ、すし酢を入れた後、2合の目盛りまで水を注ぎ、1のうなぎをのせて炊く（Point1）
3. 炊き上がったら全体を混ぜて器に盛り、水気を切った大葉、みょうがと生姜、ごまを散らす