

# 梅風味ちらし寿司



## 材料 <2人前>

★	・米	1合	・かいわれ大根	適量
	・米酢	小さじ4	(しそでも可)	
	・砂糖	小さじ1と1/2	・白ごま	小さじ2
	・塩	小さじ1/2	・しそ風味梅干し	2~3個
	・錦糸玉子	卵1/2個分	・鮭フレーク	小さじ2

## 作り方

1. 梅干しは種を取り除き、粗く刻む。  
卵に塩を少々加え、錦糸玉子を作っておく。
2. ★を混ぜてよく溶かしておく。ご飯が炊けたら、★と合わせ、しゃもじでご飯を切るように混ぜ合わせる。
3. ある程度混ざったら、ごま・鮭フレーク・刻んだ梅干し(半量)も一緒に混ぜる。
4. 3. を器に盛り、錦糸玉子、かいわれ大根、残りの梅干しを散らしたら、出来上がり。