

沢庵のこたえられないおいしさ

たくあん入り太巻き



撮影・料理・スタイリング／kurie ochi
構成／naoki onishi

材料【5本分】

焼きのり	5枚
炊きたてごはん	3合
酢	75ml
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1半
かんぴょう	10g
干しシイタケ	3枚
卵	3個
きゅうり	1本
たくあん	20cm程度のもの(5mm角の棒状に切ったもの)

作り方

- ① 干しシイタケをボウルに入れ、水をひたひたに加え、やわらかくなるまで戻す。(前日から冷蔵庫に入れて戻しておくも楽です。) やわらかく戻ったら軸を切り落とし、よく洗う。
- ② かんぴょうはきれいに洗い、水気を切り、塩小さじ1/2(分量外)でもみ込む。再度よく水で洗い、鍋に入れ、たっぷりの水を加えて火にかける。5分〜10分程度、柔らかくなるまで下ゆでし、ざるに上げる。粗熱が取れたら水気をしぼっておく。
- ③ 鍋に、戻したシイタケとかんぴょうを入れ、干しシイタケの戻し150mlと醤油大さじ1、みりん大さじ1、砂糖大さじ1杯半(分量外)も加え、火にかける。落としぶたをし、弱火で煮汁が少なくなるまで煮る。
- ④ 出来上がって冷めたらシイタケを5mmの厚さに切っておく。
- ⑤ ボウルに卵を割り入れ、砂糖、醤油各小さじ1(分量外)を加えて混ぜ合わせる。卵焼き器にサラダ油適量を熱し、卵液を流し入れ、厚焼き玉子を作る。
- ⑥ 焼き上がった後、粗熱が取れたら1cm角の棒状に切っておく。
- ⑦ きゅうりは上下を少し切り落とし、縦に6等分に切る。バットに入れて塩少々(分量外)をまぶして10分ほど置き、水で洗って水気を拭いておく。
- ⑧ 炊きたてのご飯に⑤を回しかけ、切るように混ぜる。
- ⑨ 巻きすの上にのりを広げ、上2cmほど残してすし飯を均一に広げ、具を並べていく。
- ⑩ 手前の巻きすののりを持ち上げ、空いた指で具材を軽く押さえながら巻きこむ。そのまましばらく形を整え、好みの幅に切る。



強力沢庵漬の素(4斗樽用)