

ぎせ箱寿司

材料) 作りやすい分量

ツナ280g (シーチキンマイルドがおすすめ)

A=砂糖大さじ4、日本酒大さじ2、濃口醤油大さじ1と小さじ1/2

白米2合315g (洗って30分吸水させる)

水適量 (土鍋の場合は400cc、炊飯器の場合は2合の目盛りのところまで)

お昆布5g

B=お酢大さじ3、砂糖大さじ3、塩大さじ1



作り方)

1. ツナの油分を軽く切り、鍋に入れる。Aを加えてぎっくり混ぜ、火にかける。
時々混ぜ、鍋肌をなぞってみて汁気が流れなくなるまで3~4分を目安に煮詰め、火を止めて冷ます。
2. 土鍋や炊飯器に白米を入れ、お昆布、水を注いで火にかけ、炊く。
3. ボウルにBを入れてよく混ぜる。
4. お米が炊けたら手早く飯台に移し、3をかけ、しゃもじなどで切るように混ぜ、荒熱が取れるまで置く。
5. 1と4を半量に分ける。木型を水で濡らし、型に4の半量を押し込むように詰める。
平らに均し、1の半量を敷き詰め、蓋をしてぎゅっと力を入れて押し、枠を外す。
6. 冷めるまで置き、包丁で好みの形に切る。