

ちらし寿司



材料・分量		作り方
(1 人分)		
温かいご飯	160g (0.5合)	1. 卵を溶き、砂糖と塩を少々加え、炒り卵か錦糸卵を作る。 (錦糸卵は、水溶き片栗粉を少々加えると破れにくくなる。)
すし酢	大さじ1	
余ったひじきの煮物	適量	
< 錦糸卵 >		2. 温かいご飯にすし酢を混ぜて、冷ます。
卵	1個	
砂糖	少々	
塩	少々	3. ひじきの煮物を2に混ぜ、皿に盛り、卵と塩ゆでしたいんげんと紅ショウガを飾る。
いんげん	少々	
紅ショウガ	少々	
調理所要時間	10分	
我が家の「あまりものレシピ」としてのアピールポイント		
ひじきの煮物のリメイクですが、とにかく簡単でおいしいです。		



ひじきの煮物はたくさん作ると余りがちだよね。すごく簡単にちらし寿司ができちゃうんだね！