

# 桜鯛の洋風ちらし寿司



## おすすめワイン

### ドミーヌ・ミラン ル・ジャルダン ロゼ

LE JARDIN

フランス 750ml

ワインを引き締めている酸味とワインピネガー・ピクルスがとてもマッチ! いろいろなお料理とあわせられる万能ワインなので、お花見にぜひ持って行ってほしいワインです!



## AEONLIQUOR

## マリアージュ Recipe

### 材料 (6個分(直径6cmのセルクル使用))

#### <鯛の昆布>

真鯛(刺身) ..... 100g  
 塩 ★ ..... 少々  
 昆布(長さ20cm) ..... 2枚  
 酒 ★ ..... 大さじ5  
 酢 ..... 大さじ2

#### <洋風酢飯>

炊いたごはん ..... 2合分  
 ホワイトバルサミコ ★ ..... 50ml  
 ミックスピクルス ★ ..... 1/4瓶  
 ケイパー ★ ..... 適量  
 鮭フレーク ..... 60g

#### <チーズ入り錦糸卵>

卵 ..... 2個  
 みりん ..... 小さじ2  
 水 ..... 小さじ2  
 片栗粉 ..... 小さじ1  
 パルミジャーノチーズ ★ ..... 大さじ1と1/2(すりおろし)

塩 ★ ..... 少々  
 サラダ油 ..... 少々

岩塩 ★ ..... 少々  
 エクストラバージンオリーブオイル ★ ..... 適量  
 桜の花の塩漬(水で戻す) ..... 適量  
 チャービル ..... 少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。  
 一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

### 作り方

- ①真鯛は塩少々をし、約15分おき、水分をふく。昆布は、酒と酢に柔らかくなるまで浸し、汁気をふく。
- ②真鯛を、昆布のつけ汁にさっと通し、昆布にはさみ、ラップで包んで、冷蔵庫に1時間以上おく。
- ③サラダ油以外の錦糸卵の材料をすべて混ぜ合わせる。フライパンにサラダ油を熱して加え、弱火で薄焼きにして、千切りにする。
- ④ごはん全体に、ホワイトバルサミコを混ぜ、みじん切りにしたミックスピクルス、ケイパーを加えて混ぜご飯にする。
- ⑤セルクルに、④の混ぜご飯、鮭フレーク、混ぜご飯を順に入れ、上からスプーンなどで押さえて形をととのえる。
- ⑥⑤に、ケイパー、錦糸卵、真鯛、桜の花、チャービルを飾り、セルクルを抜く。真鯛に岩塩を振り、全体にエクストラバージンオリーブオイルをまわしかける。