

# 『ウナギときゅうりの混ぜずし』

## 材料(2~3人分)

ウナギのかば焼き(大)	半身
きゅうり	1本
ちりめんじゃこ	大さじ2
みょうが	1個
青じそ	4枚
温かいご飯	500g
すし酢(酢大さじ2 塩少々)	砂糖大さじ1



## 作り方

- ① きゅうりは薄い輪切りにし、塩小さじ1/4を振って少しおき、水気を絞る。  
うなぎは横1cm幅に切る。みょうがは薄い小口切りにし、しそは粗みじんに切る。
- ② ご飯にすし酢を加えてよく混ぜ、きゅうり、うなぎ、じゃこ、みょうがと、しそを飾り用に少し残して加え、さっくりと混ぜ合わせる。器に盛って、残したしそを散らす。