

料理名 南信州 華やかライスロール

【提案者コメント】

酢飯の合わせ酢をりんごと柚子で作り、自然な甘さとさわやかさがある酢飯にしました。
 どんな漬物でも刻んで混ぜると不思議となじんで美味しくなりますが、今回は見栄えが良いように、赤かぶと野沢菜を使いました。
 アルプスサーモンができれば最高ですが、なかなか手に入らないので今回はスモークサーモンを使っています。
 ライスペーパーで巻くので彩りが見えて美しい巻き寿司です。地元産が詰まったカリフォルニアロールならぬ南信州ロールです。



作り方

1. アルプスサーモンの場合は薄くそぎ切りにして㊸を合わせたマリネ液に漬ける。スモークサーモンの場合はそのまま使う。
2. 柚子の皮は表面の黄色い部分を千切り、中身は絞って絞り、大さじ1の柚子汁を取る。(足りない場合は食酢を足す)
3. 卵焼きを焼いて縦4等分にしておく。
4. 温かいご飯に㊸とみじん切りの漬物、千切りにした柚子の皮、白ごまを混ぜ合わせる。
5. ライスペーパーをサッと水で濡らして、広げたラップの上に乗せる。柚子の皮を散らしてサーモン、漬物を交互に並べ、その上に㊸の酢飯をのせ、卵焼きを芯にしてラップごと巻く。
6. 1本を6等分に切って盛り付ける。

材料 4人分

ご飯(1合分) 300 g
 アルプスサーモン薄切りで 20 枚くらい
 (またはスモークサーモン)

【㊸】

りんごのすりおろし 100 g
 ゆず(中) 1 個
 塩 3 g
 オリーブオイル 1 大さじ

【㊹】

オリーブオイル 1 大さじ
 白だし 1.5 大さじ
 酢 2 大さじ
 コショウ 適
 塩 適

野沢菜や源助などの漬物 飾り用に長さ20センチ 6本
 " 混ぜ込み用 みじん切り 50g
 赤かぶの漬物 飾り用に千切りにして100gくらい
 " 混ぜ込み用 みじん切り 50g

白ごま 2 小さじ
 卵焼き1本 卵 3 個
 砂糖 1 小さじ
 塩 二つまみ
 ライスペーパー 2 枚