

# コンコンずし

4人分

## 材料

米	2カップ	油揚げ	3枚
A	[砂糖 大さじ1	B	[砂糖 大さじ1.5
	塩 小さじ1		酒 小さじ2
	す 大さじ2.5		醤油 大さじ1
	白ごま 大さじ1		出汁 40cc
	乾燥青しそ 少々		

## 作り方

- ①米を酢飯用に少し硬めに炊く
- ②Aを加熱して合せ酢を作る
- ③油揚げは短冊切りにし熱湯をかけ油抜きして、Bで煮含める
- ④炊きあがったごはん②・③と青しそ・白ごまを混ぜる

材料・調味料の量は目安です