

青森シャモロック ささみの握り寿司



材 料

- ・青森シャモロックささみ・・・3本
- ・昆布15cm角・・・2枚
- ・すし飯・・・適量
- ・わさび・・・適量
- ・芽ネギ・・・適量

作 り 方

1. ささみは、すじや脂等余分な部分を取り除き、薄塩を当てる。その後に湯霜をして冷水に落とし、水気を切り一晚昆布押しをする。
2. 1の寿司ネタを適度な大きさに切り、すし飯で握る。寿司ネタの上に芽ネギを乗せる。