

# のらぼう菜の五目寿司



## 材料（4人分）

のらぼう菜	1/2 袋
白だし	大さじ 1/2
しょうゆ	少々
干ししいたけ	4~6 個
にんじん	中 1/2 本
れんこん	5センチくらい
高野豆腐（細かい物）	1/2 袋
砂糖	大さじ 3
しょうゆ	大さじ 3
みりん	大さじ 1
干ししいたけの戻し汁	1/2 カップ
卵	2 個
砂糖・白だし	適宜
米	3 合
市販の寿司酢	表示通り

## 作り方

- ① 米をお寿司用に少し固めに炊く。炊き上がったら寿司酢を混ぜ合わせておく。
- ② のらぼう菜は色よく茹で、1センチに切り、白だしとしょうゆ少々であえておく。
- ③ 卵を溶きほぐし、砂糖・白だしでお好みの味にし、錦糸卵に切る。
- ④ 干ししいたけは戻して薄切り、れんこんはいちょう切りにし、酢水につける。にんじんは4センチくらいの千切りにする。
- ⑤ 鍋に砂糖、しょうゆ、みりん、干ししいたけの戻し汁をあたため、④の具材と高野豆腐を汁気がなくなるまで煮る。
- ⑥ ⑤と寿司飯を混ぜ合わせる。
- ⑦ のらぼう菜の2/3量も混ぜ合わせる。残りののらぼう菜、錦糸卵をトッピングで盛り付ける。お好みで桜でんぶやいくらなどもトッピングするときれいです。

**One Point!** のらぼう菜は火の通りが早いので、茹で過ぎないように注意してください。