



タケノコ五色ちらし

～春のかがりがいっぱいです～

ちょっと一言!

穂先タケノコを使うと柔らかくて良いです。
木の芽がないときはパセリを飾ると彩りよく仕上がります。

材 料(4人分)

ゆでタケノコ	300g	
しいたけ	100g	
卵	2個	
米	4合	
でんぶ	少々	
A	酢	120cc
	砂糖	140g
	うま味調味料	少々
	木の芽	少々

作 り 方

- ① タケノコ、しいたけは薄切りにし、濃いめに味付け(分量外)をしておく。
- ② 薄焼卵を焼き、細切りにして錦糸卵をつくる。ご飯を炊く。
- ③ 炊きあがったご飯にAの調味料を切るようにして混ぜ、寿司めしをつくる。
- ④ ③の寿司めしの上に①をちらし、その上に②の錦糸卵、でんぶ、木の芽を飾る。

レシピを作った団体・人
錦町林業振興会女性部会