

押し寿司 varié

また同じ手を使ってると言われそうなので、題名を仏語まじりにして皆さまを煙に巻いてしましましょうなんて、不純でしょうか？ ヤッパリ。

そんなん、で、「ちょい押し、ラップ巻き寿司」のバリエーション版です。これを作っておくと、二日間くらい、酒の合いの手に、小腹が空いたときなど、便利です。冷蔵庫で冷やしておくと、（ラップを巻いていますので）乾燥することもなく、形がしっかりして、まるでプロが作ったみたいに見えるのも嬉しいのです。

それと、少量で酢飯の作り方なんかを習熟しておくのも、今後なにかと役に立ちますよ、きっと。今回は、アジの押し寿司とエビの押し寿司の二つを作ってみました。



酢めした半身鰯に大葉と針ショウガを多めに



型から出しラップで包みアメの要領でキュッと



蒸しエビを並べてワサビを適量



型は百均のランチボックスの小

鰯寿司の時は適当な型がなかったので、大きめの入れ物にタッパを入れて酢飯を詰めました。後はラップで両端を握りながら成形する。エビは百均のランチボックスを利用して作ってみました。要は型なんか無くても代替（or 大体）できるということをお忘れなく。

何回か試してみて、押し寿司に最適な大きさってあるんだなと実感しましたので、今度は百均でプラ板か下敷きを買ってきて押し寿司用の型を作ってみようと考えています。木で作っていても同じこと。家にある道具で、簡単に出来る方を選びたいですね。

若いオトサンは、子供と一緒に作れば、きっと忘れられない思い出になるかもです。

酢飯を作るコツは、炊きたてのアツアツご飯を使うこと。砂糖は意外に多めに の二点です。あまり固く押しつけなければ、手巻き寿司より、寿司を食べている気になります。