利久胡麻をもっと
楽しむレシピ

鯛の漬けちらし寿司（わさびごまトッピング）

わさびごまを使ったレシピ

使用した商品



商品詳細を見る



材料 2合分

米	2合

■【A】の材料

昆布（3cm角）	1枚
酒	大さじ2

■【B】の材料

酢	大さじ3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/3

青じそ	8枚
わさびごま	大さじ2
錦糸玉子（卵2個、塩を混ぜて薄焼きにして細く切る）	
鯛の刺身	1柵（約200g）

■漬けだれの材料

しょうゆ	大さじ4
酒・みりん	各小さじ2
しょうが（すりおろし）	10g

鰹節・わさびごま（飾り用）、刻みのり	各適量

作り方

1. 米を洗い、分量よりやや少なめの水とAを入れて炊く。
2. 炊けたら熱いうちにBを混ぜて冷ます。千切りにした青じそとわさびごまを入れて混ぜる。
3. 漬けだれを小鍋に入れ、鰹節を入れてひと煮立ちさせ、冷まして濾す。鯛の刺身をそぎ切りにして漬ける。
4. 器に②をのせ、錦糸玉子、③を彩り良く盛り付ける。飾り用のわさびごま、刻みのりもちらす。