

「シャオパオ」ナムル寿司

チンゲンサイのレンビ



ミニチンゲンサイの大きさを生かしたお寿司

材料（作りやすい量）

「シャオパオ」チンゲンサイ	4、5株
寿司飯	1合
塩	適量
しょうゆ	適量
ゴマ油	適量
鷹の爪	少々

作り方

- ① 「シャオパオ」は葉を1枚ずつはらずにサッとゆでて水気を切り、塩、しょうゆ、ゴマ油であえてナムルにします。
- ② 寿司飯を小さくまとめ、(1)のナムルを1枚形よくのせます。半分に折りたたみ、軸が上になるように乗せるときれいに形が整います。
- ③ 最後に小口切りの鷹の爪をあしらいます。

ワンポイント

ナムルにラー油を少々加えると、ピリッとした辛みが効いておいしいです。