サカタのタネ

「あやめ雪」の握り寿司

カブのレシピ

「あやめ雪」の甘みに わさびがピリリと効いた一品

材料（作りやすい量）

「あやめ雪」…… 2個
※葉も使用します
寿司飯…… 1合
塩 …… 適量
わさび、しょうゆ…… 各適量

作り方

1. 「あやめ雪」は皮をつけたまま薄切りにし、塩もみします。
2. 葉は細かく刻み、塩もみしてしんなりとさせ、水気を絞ります。わさび、しょうゆで味つけします。
3. 寿司飯を小さくまとめて（1）の「あやめ雪」を形よくのせ、さらに（2）をのせます。

ワンポイント

「あやめ雪」の葉のわさびじょうゆあえはしっかりと味つけしましょう。そのままでもおいしくいただけます。