

ひつまぶし



- 材料 ごはん 3 合分
- 米・・・・・・・・・・3 合
 - 水・・・・・・・・・・500 cc
 - うなぎかば焼き・・1 尾
 - かばやきのタレ・・適量
 - 大葉・・・・・・・・・・1 パック (約 10 枚)

食べる時に、うなぎとごはんを、よくかき混ぜて食べるとおいしいです。
お出汁をかけると、だし茶漬けになります。
ごはんを酢飯にしても GOOD ですし、おにぎりにしても食べやすいです。

手順

1. 米は洗って、500 ccの水で炊飯する
2. ウナギのかば焼きは刻んで、タレをしっかりと絡めておく
3. 大葉を千切りにする
4. 寿司桶に（大皿、銘々皿何でもよい）ごはんをよそい、刻んだうなぎを盛り付ける
5. 大葉をちらす

※型抜きした人参や薄焼き卵、コーンやグリーンピースなどでも彩りが良くなる。