「開けてびっくり！茶巾飯」

材料　４人分

米・・・2,5カップ

卵・・・５個

片栗粉・・・大２（同量の水で溶いておく）

三つ葉・・・適量（さっと茹でておく）

{A}

すし酢・・・適量

カニかまぼこ・・・３本（細かく刻む）

干ししいたけ・・・３枚（１００ccの水でもどしておく）

日本酒・・・大１

砂糖・・・大２

醤油・・・大１

みりん・・・大１

{B}

鳥ミンチ・・・１００g

日本酒・・・大１

砂糖・・・大１

醤油・・・大３

みりん・・大１

生姜・・・少々（すりおろし）

{C}

ソーセージ・・・５０g（スライス）

玉ねぎ・・・３０g（みじん切り）

ケチャップ・・・適量

塩、胡椒・・・少々

『作り方』

1. 卵に塩、白胡椒、水溶き片栗粉を入れ、よく混ぜます。
2. 卵液をザルで漉して、直径２０〜２５cmくらいのフライパンで薄焼き卵を焼きます。「６〜９枚」できます。
3. お米を炊き、３等分します。そのうちの１つにすし酢を混ぜます。
4. 椎茸のもどし汁に調味料を足して、椎茸を煮ておきます。細かく刻みます。
5. ③のすし飯に④の椎茸と、かにカマを足してよく混ぜます。
6. １つが４０gになるように丸く形を整えます。
7. 薄焼き卵で⑥を包み、茶巾の形に整えます。茹でた三つ葉で口を縛ります。
8. Bの材料をフライパンに入れ、中火で煎りつけます。
9. ３等分した白米の１つに⑧を混ぜます。
10. １つが４０gになるように丸く形を整えます。
11. 薄焼き卵で⑩を包み、茶巾の形に整えます。茹でた三つ葉で口を縛ります。
12. フライパンでCの玉ねぎとソーセージを炒めます。
13. ３等分した白米の１つを加え、塩、コショウ、ケチャップで味付けをします。
14. 薄焼き卵で１３を包み、茶巾の形に整えます。茹でた三つ葉で口を縛ります。
15. 器に形よく盛って完成です。