

いなり揚げから作る稲荷寿司

(10個分 | 25分)

材料:

油揚げ・・・5枚(横長のもの)

ごはん・・・適量

すし酢・・・適量

白ごま・・・適量

A

水・・・500ml

出汁こんぶ・・・1枚

干しいたけ・・・2枚

or煮干し(袋に入れて)・・・10匹ぐらい

うすくち醤油・・・大さじ1

みりん・・・大さじ1

甜菜糖・・・大さじ7

作り方:

1・油揚げ水洗いして絞り、半分に切る。

2・鍋にAを入れて混ぜ、油揚げを並べて敷き詰め、落とし蓋をして火にかける。沸騰したら弱めの中火にして煮込む。味が染み込んだら冷ます。

3・ボウルにあったかいごはんいれて、すし酢を入れて混ぜる。白ごまをすって加えて混ぜる。揚げの切り口を開き、水で濡らしたスプーンで酢飯をすくって、揚げの中に入れる。角のすみまで押し込む。閉じて口を折って出来上がり。

