



<料理名> いなり寿司

料理の紹介文

いなり寿司ですが、具はきわめて簡単。油揚げの下ごしらえがポイントです。

材料：（ 4人分）…目安程度

油揚げ(いなり用)	12枚
だし汁	1カップ
A 砂糖	60g
しょうゆ	大さじ2と1/2
みりん	大さじ1
米	2合
酢	大さじ3
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1
白ごま	大さじ2

作り方：

- (1) 鍋に湯を沸かし、油揚げを入れて油抜きをする。ザルにあけ、蓋などで上から押すようにして余分な水気をきる。
- (2) 大きな鍋にAを入れ、ひと煮立ちさせる。(1)をできるだけ重ならないようにして入れ、落とし蓋をして弱火で煮汁がほぼなくなるまで煮る。そのまま冷めるまで置き、上から軽く押すようにして余分な汁気を切る。
- (3) 米を炊き、合わせ酢を作っておく。
- (4) ご飯が炊けたらすぐに合わせ酢をかけて、切るようにして混ぜる。人肌程度に冷めたら切った炒りごまを加えて混ぜ、個数分に軽く握っておく。
- (5) (2)に(4)を詰めて形をととのえる。器に盛り、甘酢しょうがを添える。
- (6)

≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫

●甘酢しょうが

