

～いなり寿司～ 5 個分

<材料>

寿司揚げ(味付き)…5枚

白米…1 合

ちりめんじゃこ…10g

干しいたけ…1 枚

人参…25g(1/5 本くらい)

白ごま…3g

すし酢…30CC(大さじ 2)



砂糖 10g

しょうゆ5CC(小さじ 1)

(濃口 1:薄口 2)

みりん 5CC(小さじ 1)

料理酒 15CC(大さじ 1)

しいたけの戻し汁 30CC(大さじ 2)

作り方

1. 白米を釜に入れてきれいに洗い、水を通常を目盛りより少なめにセットする。
みじん切りした人参とちりめんじゃこを入れて炊飯する。
2. 干しいたけを戻してみじん切りにし、鍋に入れる。戻し汁とAを入れて水気がなくなるまで弱火で煮る。
3. 1.が炊飯できたら、すし酢をまわし入れて、2.と白ごまを入れて、切るように混ぜ合わせる。
4. 3.をすし揚げにつめて出来上がりです。

