

いなり寿司

材料 (16個分)

米	2合
寿司揚げ(正方形のもの)	8枚
A	
└だし	300cc
└砂糖	大さじ5
└みりん	大さじ3
└酒	大さじ2
└薄口	大さじ3
└濃口	大さじ2
B寿司酢	
└塩	小さじ1
└砂糖	大さじ3
└酢	大さじ3
味付け海苔	1~2袋
炒りごま	大さじ2



作り方

1. **寿司揚げ**を麺棒を転がして中を開いて、三角に切る。
お湯のなかに入れ、お玉等で押しつけるようにして湯がき、ザルにあける。
2. 鍋に**A**を入れ煮立て、**寿司揚げ**を加え浮かないよう落し蓋をして**中火**で10分ぐらい煮てから、そのまま冷ます。
3. **寿司揚げ**が冷めたらザルにあけ、汁気を切る。
4. 炊き上がった**ごはん**をボウルに移し、2~3回にわけて**B**(あわせたもの)を回しかけ混ぜてから、うちわ等をつかい混ぜながら冷ます。
(混ぜすぎるとごはんがべとべとするので混ぜすぎない)
5. 冷めたら、**味付け海苔**をもみほぐして加え、**炒りごま**もふりかけ混ぜる。
6. **寿司揚げ**を開き、**5**の**ごはん**をつめ
寿司揚げの底辺を折りたたむようにして包む。

所要時間
主な調理器具

1時間
鍋、麺棒、ボウル、うちわ