

いなりずし (16個分)^{こぶん}



ざい しょう 材 料

つく かた 作り方

<すし飯>

米 2合 (180cc×2)

合わせ酢

酢	大さじ 4
砂糖	大さじ 1.5
塩	小さじ 1

いりごま 大さじ 2

<すし飯>

- 1、巻きずしと 筒じ
- 2、最後にいりごまを ひねりごまにして混ぜる。

<油あげを煮る>

- 1、油あげは 半分^{はんぶん}に切り、中^{なか}を開いておく。
- 2、ふつとう した湯に油あげを入れ、さっと 油抜きをする。
- 3、鍋に、水と だしの素、砂糖を入れて煮立て、しぼった油あげを入れて4～5分煮たら、しょうゆを入れる。
- 4、落としぶたをして弱火^{じやくび}で煮つめる。

<すし飯をつめる>

- 1、油あげの煮汁を 軽くしぼる。
- 2、すし飯を つめやすい大きさに にぎって つめる。

油あげ 8枚 (7 cm×14 cm)

煮汁

水	200cc
だしの素	小さじ 1
砂糖	大さじ 4
しょうゆ	大さじ 2.5