

いなり寿司



料理特徴

極うす色しょうゆを使用したことで、綺麗な色味に仕上がりに、だしの風味を引き立てます。

材料 16 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
油揚げ	8枚		
<調味液>			
極うす色しょうゆ	60g		
砂糖	80g		
だし汁	300g		
酢飯	600g		

作り方

- ①油揚げは半分に切って切り口を開き、2～3分茹でて油抜きをする。
- ②①を水にとって冷やした後、水気をしっかり絞る。
- ③鍋に②を均一になるように並べ、<調味液>を加えて加熱する。
- ④③が煮立ったら弱火にし、落とし蓋をして20分程度煮る。
- ⑤④の油揚げの煮汁を軽く絞り、酢飯を詰めて出来上がり。