



お稲荷さんと海苔巻き

炊いたお揚げはお稲荷さんの他にもきつねうどんの甘きつねとしてもどうぞ！

材料（2-3人前）

〈おあげさん〉5枚分

油揚げ 5枚（8cm四方ほどの大きさ）

京のだし 100cc

水 50cc

砂糖 大さじ½～1（お好みで）

〈寿司酢〉

みりん 大さじ4

A：昆布酢 大さじ2

（利尻昆布1g：お酢50ccの割合で一晩漬ける）

A：塩 4g

〈酢飯〉

米 2合

昆布 2g（炊飯時に入れる）

寿司酢 出来上がり量（45cc～70ccくらい）

三つ葉 1袋（3束入り）

白いりごま 3g

〈お稲荷さん〉

汁気をかき絞ったお揚げさんに、酢飯を詰めて口の部分を折り、お皿に盛りつけたらできあがり

〈海苔巻き〉

余った酢飯を寿司海苔で巻けば、シンプルな三つ葉の海苔巻きのできあがり
*乾いたまな板の上に置き、1切れ切るときに包丁を濡れた布巾やペーパーで拭いて湿らせると、綺麗に切れます

作り方

1 〈お揚げさん〉

鍋に湯を沸かし、油揚げを20分程茹で油抜きする

2

別の鍋に京のだし・水50cc入れ、砂糖を少しずつ加え混ぜ合わせ、軽く水気を絞った油揚げを入れる

3

中火にかけ、沸いてきたら落とし蓋をして時々上下の揚げを入れ替えながら弱火でおつゆがなくなるまでコトコト炊く。揚げに味がしみ込んだらそのまま冷えるまで置いておく

〈寿司酢〉

1

みりんを鍋に入れ、火にかけてアルコールを飛ばす
*焦げやすいので火加減に注意！
アルコールが飛び、量が半量程になったらAを混ぜ合わせ、寿司酢のできあがり

〈酢飯〉

- #### 1
- 米・昆布2gを浸水させて、炊飯する
- #### 2
- 炊きあがったお米を混ぜずにそのままボウルに移し、寿司酢を回しかけ濡らしたキッチンペーパーを被せて2～3分置く*味が染み込みやすくなります！
- #### 3
- うちわで仰ぎながら切るように混ぜる
粗熱がとれ、ダマなく米全体に艶が出るまで混ぜたら、炒りごま・茹でた三つ葉を加え、更に切るように混ぜたら酢飯のできあがり

このレシピで使った商品



京のしろだし
利尻昆布