

## いなり寿司

材料)

白米2合 315g

昆布 1枚 8gほど（お米を炊く分量の水に30分ほど浸けておく。

これを昆布水とする。）※

干し椎茸1個（100ccの水で戻す）

金時人参50g

ゴボウ50g

A=出汁100cc 薄口醤油・砂糖各小さじ2

合わせ酢 お酢40cc 砂糖大さじ3 塩小さじ1

寿司揚げ10枚

B=出汁400cc、砂糖大さじ6-7※、濃口醤油大さじ3

いりごま適量



作り方)

1. 干し椎茸は石突きを外して荒く刻み、戻し汁とともに鍋に入れる。金時人参はあらみじんに、ゴボウはさがきがきにし、Aと共に鍋に入れて火にかけ、沸騰したら火を弱め、柔らかくなって煮汁がある程度なくなるまで10分ほど煮たら火を止め、鍋ごと粗熱が取れるまで置く。
2. たっぷりの熱湯で寿司揚げを12分ほど強火で茹で、ザルに上げて水気を切り、お箸やすりこぎで表面を転がして水気と油分を切り、斜め半分に切って中を割いて袋状にする。
3. 鍋に2を均一に入れ、Bを入れて火にかけ、沸騰したら火を弱めて15分ほど煮て火を止める。鍋ごと冷まし、ザルに上げる。（絞らない）
4. 土鍋や炊飯器に白米、昆布水を入れて蓋をして炊く。炊いたら昆布を取り、炊きたてのご飯を飯台に移し、合わせ酢を注いで手早く切るように混ぜ、1を穴あきのスプーンなどですくって入れ、いりごまを加えて混ぜ、馴染んだら20等分に分けて手に寿司揚げの煮汁をつけて丸める。
5. 3の寿司揚げの口を広げ、4を親指で押し込むようにして詰め、まとめる。

※炊飯器ならメモリのところまで。土鍋などの蓋つきの鍋の場合は400ccを目安に。

※20個できますので量に驚かれるかと思いますが、しっかり甘い方が美味しいですよ。