

柚子いなり

材料) 12個

すし揚げ6枚

A=だし400cc、砂糖大さじ7、濃口醤油大さじ3

白米2合315g 研ぐ。

昆布1枚5g (お米を炊く分量の水に30分ほど浸けておく。)

たけのこの水煮40g

ふきの水煮30g

B=だし100cc、薄口・みりん各小さじ1

柚子の皮適量

柚子寿司酢=柚子酢40cc、砂糖大さじ3、塩小さじ1 合わせる。

白いりごま適量



作り方)

1. たっぷりの熱湯を用意し、すし揚げを12分ほどかけて強火で茹でる。水気を切り、菜箸やすりこぎなどで表面を転がし、水気と油をしっかりと絞る。斜めに切り、中を袋状にする。
2. 鍋に1を入れ、Aを注いで火にかけ、沸騰したら火を弱めて15分を目安に煮る。鍋底に汁気がある程度なくなったら鍋ごと冷ます。
3. 炊飯器に白米、浸けておいた昆布だしをメモリのところまで注ぎ、昆布ごと入れていつもと同じように炊く。
4. たけのこはあられぎりにする。ふきは3mmほどの薄切りにする。鍋に入れ、Bを注いで火にかけ、沸騰したら火を弱めて煮汁がなくなるまで10分を目安に煮て、鍋ごと冷ます。
5. 飯台に3を移し、柚子寿司酢を注いで手早く切るように混ぜ、馴染んだら4、炒りごまを入れてさらに混ぜ、粗熱が取れたところで柚子の皮をふりかける。12等分に分け、酢水(水200ccに酢小さじ1を混ぜ合わせたもの)を手にとりつけて一つにまとめる。
6. すし揚げの口を開け、5を詰めてまとめる。



←お揚げさんが浮くので落とし蓋をするといいでしょう。
強火でガガッと油抜き。



←お揚げさんは茹でたらザルにあげ、熱いうちにすりこぎや綿棒などで端から端に転がして湯切り、油抜き。なければまな板2枚を挟んで絞っても。



←斜めに切ってきつねのお耳にするのが関西風。
破れないよう袋状にします。甘きつねにしてから袋状にしてもいいでしょう。



←お鍋に並べ、調味料、お出汁を加えて加熱。ものすごい砂糖の量に仰反るか。。。でも勇気を出して、えい！
控えるより、勇気を振り絞って加えた先には砂糖の妖精が美味しい世界に誘ってくれます。(本当)



←うむ。いい煮詰まりだ。このまま冷まします。



←水加減はいつもご飯を炊くときと同じで。
握り寿司とは違い、もっちりむっちり炊き上げた方が関西寿司に向きます。お昆布は入れても入れなくても大丈夫。



←これくらいの量のふきに対して小さじ1杯ほどの塩。
ゴロゴロと転がして、ふきのいい香りがしてきたら板ずり完了。



←たっぷりの熱湯で5分ほど茹でます。



←水にさらし、薄皮を剥きます。綺麗な緑に。



←煮汁がなくなるまで煮詰めて冷ましておきます。



←ささ！寿司酢と合わせたら手早く切るように混ぜて！
必ず、「熱々炊き立てのご飯」に「冷たい寿司酢」を合わせて
「手早く切るように」が鉄則。



←ざっくり混ぜたら具を入れてさらに混ぜます。
とはいえ、全体が馴染んだらそれ以上不必要に混ぜると粘りが
出てきますよ。



←熱いうちに等分にして軽く軽くまとめておく。
ここではまだぎゅっと握らない。分けておいただけ。



←お揚げさんもお寿司も粗熱が取れたらようやく一つ
にまとめます。お揚げさんは決して絞らないこと。
軽く手に垂れてくるくらいが美味しい。



←まずお稲荷さんの底辺から口を開けますよね。



←で、真ん中にすし飯を置きますよね。
んで、そのまま閉じるのではなくて一、



←底辺の二つの角で閉じるんです。これを、



←こうやって、



←もう一つの底辺の角をたたむ。



←ひっくり返して整える。



←できた。