



五目いなり寿司

□ 材料	約 16個分
精白米	2合
寿司合わせ酢	2合分
◎	
小揚	8枚
醤油・砂糖	50g・50cc
みりん	
干しいたけ	4g
人参	1/4本
干びょう	4g
ひじき	4g
※	
醤油・みりん	各大さじ2
砂糖	大さじ1



□ 作り方

- 【1】 干しいたけ・ひじき・干びょうは水に戻しそれぞれ小さく切る。
- 【2】 【1】を戻し汁と一緒に火に掛け、※を加え味を浸み込ませて汁を切っておく。
- 【3】 米を2合炊き、合わせ酢と、【2】を入れて、混ぜ16等分に丸める。
- 【4】 小揚を油抜きをして2等分にし、水100ccと◎を加え柔らかく煮る。
- 【5】 小揚げに【3】を詰めて、形を整える。

