

### 3 色 い な り 寿 司

材料（4人分）

<ご飯>

米2合（360cc）、水365cc

<合わせ酢>

酢36cc、グラニュー糖14g、塩8g

<いなり寿司の材料>

いなり寿司用油揚げ（味付き）12枚、エビ（小）4尾、ショウガの甘酢漬けのみじん切り大さじ2、白ゴマ小さじ2、ワカメ（湯がいたもの）のみじん切り大さじ1

<甘酢>

酢50cc、水50cc、グラニュー糖15g、塩少々



作り方

- 1 エビはカラ付きのまま背ワタを取って、塩少々（分量外）を入れた湯でゆがき、冷水にとってカラをむき、合わせておいた甘酢に漬けておく。
- 2 米はよく研いで、30分ザルに上げ、分量の水を入れて炊く。炊きあがったら、熱いうちに合わせておいた合わせ酢を混ぜて、うちわであおいで人肌程度に冷ましておく。
- 3 油揚げを4枚ずつに分ける。4枚は裏返しにしておく。4枚は口を開けておく。4枚は口の部分を1cmくらいカットして、口を開けておく。
- 4 3分の1のすし飯に、ワカメのみじん切りを混ぜる。これを4等分して の油揚げに入れて包む。
- 5 残りのすし飯に、ショウガの甘酢づけのみじん切りと白ゴマを混ぜる。これを半分にし、さらに4等分したものを の油揚げに入れて包む。残りのすし飯を4等分にし、 の油揚げに入れて、上にスライスしたエビをのせる。
- 6 皿に盛りつけ、ショウガの甘酢漬け（分量外）を添える。

料理のポイント

油揚げは、汁気をよく切って使います。