



使用したセンナリの商品



飾りいなり

材料 (5つ分)

米	2合
寿司酢(手巻きすし酢)	60cc
油揚げ	5枚
◆だし汁	2.5カップ
◆砂糖	大さじ4
◆みりん	大さじ2
◆しょうゆ	大さじ1.5
錦糸卵	} 適量
青菜	
にんじん	

作り方

1. 米を炊き、温かい内に寿司酢を合わせ寿司飯を作る。
2. 油揚げは半分に切り、破けないように袋状に開き、熱湯をかけ油抜きをし、◆を全て合わせた鍋に入れ弱火で煮詰める。
3. 5等分にした寿司飯を2. の油揚げに詰めていく。
4. 錦糸卵、青菜、花型に切ったにんじんを飾る。