

食材2つだけ!

きんぴらごぼう(惣菜)

×

油揚げ

惣菜を活用して手軽に作ろう

きんぴらいなり寿司

材料 (8個分)

油揚げ …………… 4枚

きんぴらごぼう(惣菜) … 100g

温かいご飯 …………… 1合

○しょうゆ …………… 大さじ2

○みりん …………… 大さじ2

○砂糖 …………… 大さじ2

すし酢 …………… 大さじ2

1 油揚げを煮る

油揚げは熱湯をかけて油抜きする。長辺を半分に切り、袋を開く。鍋に油揚げと水200ml(分量外)、○を入れて弱火で15分煮る。火を止めて粗熱を取る。

2 ご飯を混ぜる

温かいご飯にすし酢を入れて切るように混ぜる。きんぴらごぼうを加えて混ぜ、8等分にして俵型に丸める。

3 仕上げ

油揚げの汁気を軽く絞り、2を詰めて切り口の部分を折り返す。

調理時間

30分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索