

## 菊花いなりずし



材 料		(6人分)	作 り 方
油揚げ	6枚		① 油揚げは2等分して袋状に開き、熱湯の中で2、3分煮て油抜きをする。
ずし飯	米1カップ分		
だし	200ml		② 鍋に①を入れ、だし、砂糖、しょうゆを入れて、落としふたをして、中火で汁がほとんどなくなるまで煮て、冷ましておく。
砂糖	50ml		
しょうゆ	大さじ2		
甘酢ショウガ	30g		③ かんぴょうは塩もみして洗い、水に漬け、ゆでてから細かく刻み、だし、砂糖を入れて軟らかくなったらしょうゆを入れて煮上げる。
菊の葉	適宜		
かんぴょう			
かんぴょう	10g		④ ずし飯が少し温かいうちに③のかんぴょうと煮汁少々を入れ、粘らないように木じゃくしで混ぜて、油揚げの中に丸く詰め、ひだを寄せて、中央に甘酢ショウガを千切りにして盛り、菊の葉を添える。
だし	100ml		
砂糖	大さじ1		
しょうゆ	大さじ1		