

開運金ごまジャンボいなり

～お正月ならではのおいなりさん!金ごまをたっぷり使って開運を!～



<材料> ジャンボ稲荷 8個分

米	2合
合わせ酢	
酢	大2と1/2
砂糖	大2
塩	小1/3
揚げ(長方形)	8枚
調味料A	
だし汁	2カップ
醤油	大さじ6
砂糖	大さじ5
みりん、酒	各大2
金ごまいりごま	大さじ6
飾り用	イクラ20g、ゆりね1/2個
	きぬさや24枚、生椎茸4枚
	有頭海老8尾、黒豆、もちふ
	少々、にんじん30g
調味料B	
だし汁	大さじ1
みりん、酒	各大3
醤油	大1、塩少々

<作り方>

- ① 米は固めに炊き、合わせ酢をまわしかけ、すしめしを作る。
- ② 揚げはすりこ木でたたいてから、熱湯をかけ、油抜きし、調味料Aで落とし蓋をし、コトコト柔らかく煮る。
- ③ 1.のすし飯に金ごまいりごまを手でひねりながら加え、混ぜる。
- ④ 2.の一辺を切り取り、3.を詰める。
- ⑤ ゆりね、きぬさやはさっとゆで、生椎茸は4つ割りにし、焼き、塩少々ふる。
- ⑥ 梅型に抜いたにんじん、もちふ、海老は調味料Bで煮る。
- ⑦ 1.の上に5. 6. とイクラ、黒豆をのせる。