



黒米いなり

材料

酢飯

米…3カップ 黒米…大さじ3 砂糖…大さじ3

塩…小さじ3 酢…100cc

お稲荷の皮

油揚げ…10枚 砂糖…1カップ しょうゆ…1/4カップ

作り方

- 1 油揚げは、油抜きして、茹で汁をふたで押さえて捨てた後、残ったお湯に砂糖を入れてしばらく煮て、しょう油を加えとろ火で煮る。
- 2 砂糖と塩、酢を鍋に煮溶かし、固めに炊いた熱々のご飯に一気にかかけ冷ます。
- 3 1の皮に2を詰める。