

コンフいなり

行楽に！ホームパーティーに！ 自慢したくなる、おもてなしの一品。

★ 材料(16個分) ★

- コンフ(柚子胡椒) 大さじ3
- 油揚げ(いなり寿司用サイズ) 8枚
- a(水：2カップ、みりん：50cc、しょうゆ：大さじ2、薄口しょうゆ：大さじ1、砂糖：大さじ2)
- 米 2合
- b(米酢：50cc、砂糖：大さじ1、塩：小さじ1)
- 白いりごま 大さじ1



コンフ(柚子胡椒)使用

★ 作り方 ★



- 1 油揚げは沸騰した湯の中に入れて湯通しをして、ざるにあげて冷水でもみ洗いをして水気をよく絞る。



- 2 鍋にaを入れ沸騰したら、1を加え紙ふたをして弱火で10分ほど煮る。
汁気がなくなってきたら火を止めてそのまま冷ます。



- 3 酢飯を作る。飯合もしくは大きめなボールに炊きたてのごはんを入れ、bを混ぜ合わせて全体にまわしかけて、しゃもじで切るように混ぜる。
コンフを油を切って加え、ごまを加え混ぜ合わせ、冷ます。



- 4 油揚げを手のひらでおさえて汁気を切り、斜め半分に切る。油揚げに3の酢飯を詰めやすい大きさに握って詰め、コンフを少々(分量外)のせて、油揚げを閉じる。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

油揚げの油臭さを抜く為に油抜きをきちんとする。
コンフは油を適度にきる。油をきりすぎてしまうと旨味もなくなってしまいますので、ほどほどに。最後にのせるコンフがポイント。

TASTE

料理の感想

甘すぎず上品なのに、しっかりとした味わいの大人のおいなりさん。
柚子胡椒がピリッとアクセントになるので、お酒にもよく合います。
辛味が苦手な方にはプレーンで。