

ゆずきちいなり寿司

～長門ゆずきち料理～

(約10人分)



■材料

米	3カップ		
酒	大さじ2		
だし昆布	5cm角		
合わせ酢	ゆずきち絞り汁	1/3カップ	
	砂糖	大さじ2	
	塩	小さじ1 + 1/2	
いなり寿司に使える油揚げ	10枚		
濃い目のかつおこぶ出汁	1カップ		
		砂糖	大さじ5
		酒	大さじ2
		味醂	大さじ2
		醤油	大さじ3
白炒りゴマ	適量		
ゆずきちの皮を少しけずったもの			

■作り方

- ① 寿司飯を炊き、合わせ酢で味をつける。ゴマとゆずきちの皮を混ぜ20等分に分けて軽くまとめておく
- ② 油揚げは熱湯で油抜きをして冷ます
- ③ まな板に油揚げをのせ、手でしっかり抑え開きやすくする（しっかり絞る意味もある）
- ④ 二つに切り、袋状に開けておく
- ⑤ だしと調味料をあわせた中に入れ汁気がなくなるまでゆっくり煮る。（味をみて汁気がなくなるまで煮てしまうと濃くなりそうならその時点で火をとめ、そのまま室温までさます） ※強火で煮てはいけません ※在れば、落とし蓋をすると良い。
- ⑥ さめた油揚げにすしめしをつめる