



一口で食べられるようにいつもの半分の大きさにしました。  
形がかわいらしいのでお子さんのお弁当にもピッタリです。

うす味に仕上げているので、お好みで味の調整して下さい。



## 一口いなり寿司

### ～材料～

油あげ	5枚	めんつゆ	60g
<small>(1/4にカットするので20個出来ます)</small>			
だし汁	360g		

A



ご飯	200g	甘酢(レシピ集参照)	200g
----	------	------------	------

B

酢	10g	砂糖	大さじ1/2
塩	小さじ1/4		

C

\*甘酢の作り置きが無い時

### 作り方

- 油あげを1/4にカットします。
- 容器にAを入れて上蓋(穴2)をセットし、500Wの電子レンジで5分加熱します。  
\*加熱前、油あげは容器全体に広げ入れて下さい。
- 熱いうちに平たい容器に移して、味を全体に浸み込ませます。  
\*粗熱が取れる頃には味が全体に行き渡ります。
- \*Bで酢飯を作ります\*  
炊き立ての温かいご飯に甘酢を全体に回しかけ、しゃもじ等でご飯を切るように混ぜます。  
\*Bの甘酢の作り置きが無い場合はCを参考にして酢飯を作して下さい。
- \*いなりの皮に、酢飯を詰めます\*  
酢飯をいなりの角に入れ、いなりの皮の端を手前に折り込みます。  
\*いなりの皮の煮含めた汁は両手で軽く押さえて汁気をきり、お好みで量を調整して下さい。