



## オープンいなり寿司



### 材 料 2人分（1人あたり3個）

ご飯 ……240 g（1人40 g × 3個 = 120 g）  
すし酢（市販） ……30～40ml  
白いりごま ……大さじ 1  
\*薄焼き卵  
卵 ……1個  
塩 ……少々  
油 ……適量

桜でんぶ ……大さじ 1  
むきエビ（中） ……3尾  
片栗粉 ……適量  
酒 ……少々  
塩 ……少々  
青じそ（せん切り） ……1枚  
いなり寿司用揚げ（市販） ……6個分

### 作り方

- ① フライパンで薄焼き卵を焼き、幅3 cm、長さ5 cmほどの帯状に切る。残った端切れは細かく刻む。
- ② ご飯は硬めに炊いて、すし酢と合わせて冷まし、白いりごまを混ぜる。
- ③ すしご飯をボウルに入れ、①の刻んだ玉子焼きを混ぜ合わせる。
- ④ 青じそはせん切りにする。
- ⑤ 1個40 gにとり分けて俵型にまとめておく。
- ⑥ むきエビは、竹串で背ワタを取り、塩、酒、片栗粉をまぶして揉み込む。水で洗い流してキッチンペーパーで水気を取り、茹でる。
- ⑦ 茹で上がったら水をはったボウルに入れて熱を取り、再び水気を切って盛り付けやすい大きさに切る。
- ⑧ 薄焼き玉子を俵型のすしご飯に巻き付けて、いなり揚げに入れ、桜でんぶ、エビ、青じそをトッピングする。