

# 栃尾ロール 〈稻荷寿司〉

## 【材料】

- ・ 栃尾油揚げ 1枚
- ・ 出汁 180cc
- ・ 醤油 90cc
- ・ みりん 90cc
- ・ 砂糖 50g
- ・ ごはん 350g
- ・ 寿司酢 適量
- ・ 白胡麻 適量

調味料

寿司飯



## 【作り方】

- ① 出汁と調味料を鍋に入れて沸騰させる
- ② ①の鍋に油揚げを入れ、中火で5～6分煮て冷ます
- ③ 冷ましている間に寿司飯を作る
- ④ 油揚げが冷めたら汁気をよく絞り、包丁で観音開きにする
- ⑤ ラップに④の開いた油揚げを乗せ、寿司飯を巻く
- ⑥ ⑤を適当な大きさに切って出来上がり！