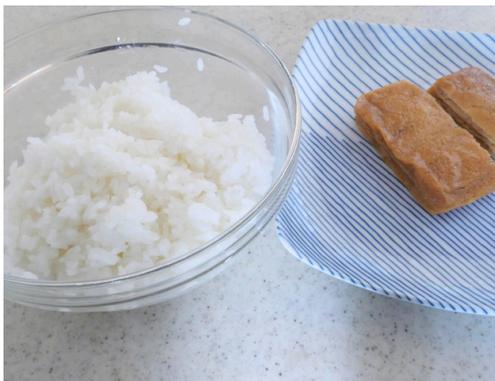


うまいレシピ

おいしくて笑顔になる
毎週土曜日17:24
うまいレシピ
放送中!!

春らしい色合いの飾りいなり 春のミモザいなり

ミモザの花をイメージした春らしくやさしい色合いの飾りいなりです。春ならではの美味しさをお楽しみください。ゆで卵は裏ごしするとさらに細かくなり、見た目がきれいに仕上がります。



材料(いなり8個分)

調理時間約15分(ごはんを炊く時間の除く)

- 固ゆで卵 1個
- はなっこりー 3把
- ごはん 250g
- すし酢 大さじ1と1/2
- 味付けいなりあげ 8枚

【作り方】

1. 固ゆで卵は、黄身と白身を分け、それぞれをフォークなどで細かく崩します。はなっこりーは、塩をひとつまみ加えたお湯で茹で、粗熱を取った後、1cmの長さに切ります。
2. ごはんにすし酢を加え、よく混ぜておきます。
3. 味付けいなりあげの口を1cmほど内側に折り、酢めしを9分目まで詰めます。
4. いなり寿司の上面の半分にはなっこりーを乗せ、残りのスペースにゆで卵の白身をのせ、その上に黄身をバランスよく散らします。