



調理時間 25分

材料 16個分

すし揚げ	8枚
ご飯	適量
水	300cc
シマヤ出汁の素	小さじ 1/2
砂糖	大さじ 5
濃いくち醤油 (後で入れる)	大さじ 3
タマイの「すしのこ」	適量

作り方

1. すし揚げは熱湯につけて油抜きをします。
2. 鍋に醤油以外の調味料を入れて煮立て、すし揚げを入れて5分ほど煮ます。
3. 上記2.に醤油を加えて汁が半分になるまで弱火で煮ます。



4. 大きめのボールにご飯を入れて「すしのこ」でお好みの味すし飯を作ります。



5. すし揚げを斜め半分に切り、すし飯を詰めます。



アドバイス

- ◎ 出汁に調味料を入れる時、「最初は砂糖を入れてしばらくしてから、醤油を入れる」を守ってください。
砂糖は醤油よりも分子が大きく味がつきにくいです。
初めから醤油と一緒に入れて煮込むと醤油の方が早くしみこんで醤油の味が強くなります。