

ずぼら☆3色いなり

鳥取県

ぽちやまん



材 料

(1人前)

- ・ごはん(茶碗1杯分) ・いなり用油揚げ(3枚分)
- ・しば漬け(適量) ・たくあん(適量) ・野沢菜(適量)
- ☆酢…小さじ1 ☆砂糖…小さじ1 ☆塩…軽くひとつまみ

作り方

- ①お腹をすかせる。
- ②☆を合わせて混ぜる(砂糖は完全に溶けなくてもOK!)。
- ③温かいごはんに②を回しかけ、切るように混ぜる。
- ④しば漬け・たくあん・野沢菜をそれぞれ食べやすい大きさに切っておく。
- ⑤いなり用油揚げに③を入れ、上に④を適量のせる。
- ⑥豪快に食べる。

工夫 した点

- ・漬物は彩りがきれいで歯ごたえがあって程よい塩加減が酢飯と抜群に合います。
- ・簡単に作れるいなり寿司なので、お腹が減った時に是非試してみてください♪