

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

⑳ カレー風味おいなりさん



【 材料 】(10 個分)

◇油あげ	… 5 枚	◇米	… 1 合半
☆だし汁	… 1 カップ	■酢	… 大さじ 2
☆砂糖	… 大さじ 2.5	■砂糖	… 大さじ 1.5
☆醤油	… 大さじ 1	■塩	… 小さじ 1
☆みりん	… 小さじ 2		
☆ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ 1		

【 作り方 】

- (1) 油あげを半分に切って中を開き、袋状にする。鍋に湯を沸かし、油あげを入れて途中一度返し、30 秒～1 分茹でて油抜きをしたら、ざるにあけて広げ水気を切る。
- (2) 鍋に☆を入れて火にかけ、(1)を加えたら、落とし蓋をして強めの中火で 7～8 分煮て上下を返す。さらに 7～8 分、ほとんど汁けがなくなるまで煮て火を止め、冷ます。
- (3) ご飯に■を入れ、しゃもじで切るように、全体に合わせ酢がまわるまで混ぜ、うちわなどで扇いで冷ます。
- (4) 水気を切った(2)にすし飯を入れたら完成。

※写真では、すし飯の代わりにカレー風味ご飯と紅ショウウガご飯を使用。