

最優秀賞

一般の部

八街いなりパーティ

佐藤文江さん作



第5回ご当地グルメアイデア料理コンテスト”最優秀賞”

平成28年度

【一般の部】

料理名	八街いなりパーティ		
料理のアピールポイント (特徴・味等)	いつものおいなりさんに八街野菜をのせて、ちょっぴり目先を変えてみました。		
材料費	1,000 円	調理時間	60 分(ご飯を炊くのは除く)
材 料	分 量	作 り 方	
(4人分) 米 合わせ酢 油揚げ ●にんじん ●落花生 ●トマト ●だいこん ●さといも ●さつまいも ●しょうが	3合 酢・砂糖各大さじ3 塩少々 15枚 小1本 12粒 小1個 3cm 小8個 3cm 30g	<ol style="list-style-type: none"> 3合の米を炊く。 合わせ酢を作り、酢飯を作る。 油揚げを煮る。・一度ゆでこぼし、油を抜いて砂糖大さじ5、しょう油・みりん・酒各大さじ2で煮ふくませる にんじん・さつまいもの甘煮を作る。 ・それぞれ砂糖大さじ1、塩ひとつまみをまぶし、レンジにかける 落花生の塩ゆでを作る。 しょうが・だいこんの甘酢漬を作る。 ・それぞれ干切りにして、らっきょ酢につけ、しんなりするまでおく さといもの煮っころがしを作る。 トマトは8等分に切る。 いなり寿しを作り、上を少しあけて、できあがったいなり寿しの上のにのせる。 	