



【セロリたっぷりいなり寿司(ずし)】



坂田 妃豊美(さかたひとみ)さん

材料 (15コ分)

セロリ(葉付き)	100g	塩昆布	大さじ1
米	2合	ごま	小さじ1
油揚げ(いなり寿司用)	15枚	桜でんぶ	適量
すし酢	大さじ4		

手順

- (1) セロリを葉と茎に分ける。茎は筋を取ってみじん切りに。
葉の半分はみじん切りに、残りの半分はトッピング用に千切りにする。
- (2) ボウルにご飯とすし酢を入れて混ぜ合わせる。
- (3) (2)の全体がなじんだら、みじん切りにしたセロリの茎と葉を加える。
塩昆布とごまを入れて混ぜ合わせる。
- (4) いなり寿司用の油揚げに(3)を詰めていく。
千切りにしたセロリと桜でんぶをトッピングしたら完成。