

■レシピ

材料の分量は5人分とします

応募部門	全国の醤油部門		
レシピ名（30字以内）	オープンいなり団子		
使用する醤油の蔵元名・銘柄 ※複数可	蔵元名	種類	銘柄
	澤井醤油本店	薄口	京都まるさわ
県内産の食材 (ご当地部門のみ)	食材名		

料理を作るうえでのワンポイント

油揚げを先に菜箸などで転がしておくとお開きやすくなります。
油揚げを煮詰めて煮汁が無くなってくると、鍋底にくっつき焦げやすくなるので時々上下をひっくり返してください。

材料	分量	作り方
油揚げ	5枚	①油揚げは菜箸などで上から数回転がし、沸騰した鍋に入れて3分茹で、油抜きをする。ざるに上げ、粗熱が取れたら半分に切り、破れ無いうちを広げて袋状にする。
A:淡口醤油	大さじ2	
A:上白糖	大さじ6	
A:みりん	大さじ1	
A:ほうじ茶ティーバッグ	2個	②鍋に水200mlを入れ、沸騰したらAを入れ混ぜる。火を止め、油揚げを重なり過ぎないように全体に円状に並べ、落としぶたをし、中火で煮汁が無くなるまで煮つめ、落としぶたは外し、冷ます。
水	200ml	
白玉粉	120g	③ボウルに白玉粉と絹ごし豆腐を入れ、手でこねてまとめる。直径1cmくらいに丸め、最低40個は作る。沸騰した鍋に半量を入れて茹でる。浮き上がって来たらそれから更に3分程茹で、ざるに上げ、冷水中に浸け冷ます。残りも同じように茹でて冷ます。
絹ごし豆腐	100g	
つぶ餡	5g	④ ②の油揚げを開き、半分内側に折って袋状に開き、③の団子を3個ずつ詰める。残り1個ずつを上に乗せ、つぶ餡と生麩とセルフィーユを飾り、皿に並べて盛り付ける。
生麩（あればモミジ）	5mm厚さ×10個分	
セルフィーユ	適量（飾り）	

写真や補足の資料の添付



オープンいなり団子