



あさり佃煮で いなりずし

市販の味付けいなりを使っておうちで簡単あさり入りいなりずし♪

《用意するもの》

- あさり佃煮 100 g
- ごはん 350 g
- 味付けいなり (10 枚入)
- 寿し酢 大さじ 3 杯
- 紅ショウガ 適宜
(お子様が召し上がる時は無)
- 絹さや 適宜

- ① ごはんに寿し酢を入れて酢飯を作ります。
- ② あさり佃煮を細かく刻み、茹でた絹さやと紅ショウガも刻み①の酢飯に混ぜます。
- ③ 味付けいなりに②を詰めれば出来上がりです。

写真はイメージです



木更津市場(株)

〒292-0832

千葉県木更津市新田 3-3-12

☎ 0438-25-4141

✉ info@kisarazu-uoichiba.co.jp