いなり寿司

≪材料≫　2~3 人分

・油揚げ		5 枚
A	・だし汁	200cc
	・砂糖	大さじ 3
	・しょうゆ	大さじ 2
	・お酒	大さじ 1
・ご飯		1 合
B	・酢	大さじ 2
	・砂糖	小さじ 2
	・塩	小さじ 1/2
	・いりごま	小さじ 2

調理時間 12 分

かき混ぜウイング

1 STEP

1. 油揚げを半分に切り、 油抜きをする

2. 鍋に 1. と A を入れて 落とし蓋をし、
かき混ぜウイングは取り付けずに「手動モード」12 分・110 度でスタート

3. ピピピと鳴ったらそのまま冷めるまで置いておく

4. B を合わせ、 あたたかいご飯に混ぜて 酢飯をつくり、 油揚げに詰める