

リメイクおせち料理

紅白なますのおいなしさん

大根とにんじんのなますを使っていなり寿司を作りました。いくらを飾ると豪華になります。

材料（10個分）

ごはん・・・・・・・・・・1合分
紅白なます・・・・・・・・160g
なますのつけ汁・・・・大さじ1
すし酢・・・・・・・・・・大さじ2
白ごま・・・・・・・・・・5g
味付きいなり・・・・10枚
いくらのしょうゆ漬け・・80g
きぬさや・・・・・・・・・・5個

作り方

- ① 炊き立てのご飯にすし酢となますの汁、紅白なますの半量を刻んで白ごまと加え混ぜる。
- ② いなり寿司のあげに①のご飯を詰める。
- ③ 詰めたいなり寿司は閉じずに残りの紅白なますといくらをのせ、さっとゆでたきぬさやをのせる。

もち南蛮

お餅は残りがちになりますね。餅は香ばしく油であげ、南蛮風なたれにつけて野菜をたっぷりのせました。

材料（2人分）

切り餅・・・・・・・・・・4個
水菜・・・・・・・・・・1株
紫玉ねぎ・・・・・・・・1/4個
パプリカ（赤・黄）・・各1/4個
揚げ油・・・・・・・・・・適量
《南蛮酢》
砂糖・・・・・・・・・・大さじ2
しょうゆ・・・・・・・・大さじ2
酢・・・・・・・・・・40ml
赤唐辛子・・・・・・・・適量

作り方

- ① 水菜は長さ4等に切る。紫玉ねぎ、パプリカは薄切りにする。
南蛮酢の材料をボウルに合せておく。
- ② 餅は食べやすい大きさに切って、170℃に温めた油で3分くらいカリッとするまで揚げる。
- ③ ①の南蛮酢に②の餅をくぐらせて器に盛り水菜、紫玉ねぎ、パプリカを上に乗る。お好みで南蛮酢をかけていただく。

かまぼこのリメイク

★チーズ、ソーセージ、伊達巻を星形にくりぬく。かまぼこも星形にくりぬいてそこに入れる
★かまぼこに切れ目を入れてわさび、明太子、大葉をはさむ。

かまぼこに挟んだり、くりぬいたりしてアレンジしてみましょう

