

おかかしらす焼きおにぎり



材料 1個分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	90g	<おかかしらす>	%
おかかしらす	8g	しらす	80
特撰つゆ	8g	鰹節	5

(合計) 100)

作り方

- ①おかかしらすをご飯で包んで、三角形に握る。
- ②①を焼いて表面が乾いたら、特撰つゆをはけで塗る。
- ③②を再び焼き、焼き色が付いたら出来上がり。

<おかかしらすの作り方>

- ①しらす・鰹節を混ぜ合わせる。
- ②①に特撰つゆを加え、均一に味が付いたら出来上がり。

料理特徴

ご飯と相性の良い鰹節としらすを合わせて具材にした、王道の味付けの焼きおにぎりです。