

ねぎ味噌焼きおにぎり



材料 1個分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	90g	<ねぎ味噌>	%
ねぎ味噌	10g	長ねぎ	45
特撰つゆ	8g	A:味噌	30
		A:みりん	12
		A:砂糖	8
		ごま油	5
		(合計)	100)

作り方

- ①ねぎ味噌をご飯で包んで、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。

<ねぎ味噌の作り方>

- ①ごま油でみじん切りにした長ねぎを炒める。
- ②①にAの材料を加え、水分が少なくなってきたら出来上がり。

料理特徴

ごま油で炒めたねぎ味噌を入れて、香りよく仕上げた焼きおにぎりです。