

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 |
| | | A:味噌 | 30 |
| 特撰つゆ | 8g | A:みりん | 12 |
| | | A:砂糖 | 8 |
| | | ごま油 | 5 |
| | | (合計 | 100) |

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。

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。