

大葉味噌焼きおにぎり



材料 1 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
ご飯	90g	＜大葉味噌＞	%
大葉味噌	10g	大葉	25
		味噌	45
特撰つゆ	8g	みりん	20
		砂糖	10
		(合計	100)

料理特徴

さわやかな大葉の香りと味噌のコクを楽しめる焼きおにぎりです。

作り方

- ①大葉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。

＜大葉味噌の作り方＞

- ①鍋に大葉以外の材料を入れ、火にかけて混ぜる。
- ②①の水分が飛んできたらみじん切りにした大葉を加えて煮詰め、出来上がり。