


わさび味噌の焼おにぎり

材 料 [6 人分]	米 2.5 合 わさび 小さじ 4 弱 つゆ自慢ストレート 大さじ 2 味噌「ぶちうまい」大さじ 2 しらす干し 12g サラダ油 適宜 ネギ 適宜	
作 り 方	<ol style="list-style-type: none">1. ごはんは普通に炊く。2. すりおろしたわさび・つゆ・味噌・しらす干しを合わ混ぜる。3. 少し固めのおむすびを作り、表面全体に 2 を塗る。(おむすびは 1 人 2 個程度)4. アルミホイルの上に少量の油を塗り、オーブントースターで焦げ目が着く程度(約 5 分)に焼く。(※両面グリルを使用の場合；強火約 3 分)5. 焼きあがったら器にのせ、ネギをふる。	