

ねぎみそ焼きおにぎり



少し甘めのみそだれをおにぎりに塗って焼いた、香ばしさがたまらない焼きおにぎりです。腹持ちのよいおやつです。



材料(4個分)

温かいごはん		おにぎり4個分
長ねぎ		1/3本
みそ		大さじ1
みりん		小さじ1
砂糖		小さじ1
ごま油		小さじ1

作り方

- ① 長ねぎはみじん切りにする。
- ② ボウルにみそ・みりん・砂糖・ごま油を入れ混ぜ、①を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ③ おにぎりを作り、両面に②を塗り、クッキングシートを敷いた、オーブントースターで、両面に焼き色が付くまで焼いてできあがり。

※ みそはこげやすいので注意してください。

