

五平餅



もちもちした食感です。
香ばしい甘辛いたれが食欲をそそり、
子ども達に人気です。



材料(4人分)

ご飯	300g
みりん	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
砂糖	大さじ1と1/3
味噌	小さじ2
白すりごま	適量

作り方

- ① 温かいご飯をボウルに入れ、ヘラやマシヤーで粒が少なくなるまで潰し、四等分にし小判型に整える。
- ② 鍋に、みりん・しょうゆ・砂糖・味噌・白すりごまを入れ混ぜ合わせ、火にかけて煮詰める。
- ③ ①の片面に②を塗る。
- ④ オーブントースターで焼き色が付くまで焼いたらできあがり。

