

### スープ焼きおにぎり

表面をパリパリに香ばしく焼いた、焼きたておにぎりに、熱々のスープをかけ、くずしながら食べる。形は特に決まりはないので色々楽しんでください。

### スープ焼きおにぎり



### 焼きおにぎりを作る



#### <材料>

炊きたてご飯 400g

#### 【作り方】

① おにぎり 4個作ってバットに並べ、少し表面を乾かす。

… おにぎりの握り方 …

炊きたてのご飯をボウルに広げ、湯気をとばして粗熱を取り、手に水を少量つけ、塩小さじ 1/4 をこすりつけてご飯（100g）をのせ、側面をを押しえるようにして5～6回握る。

② グリルを強火で熱し、両面こんがり焼く。（10分前後）