

季節な食卓



信濃クッキングスクール

上高地みその調理みそ

「田楽みそ」

「田楽みそ」で毎日の食卓がおいしく変わる。



調理みそ

焼きむすび



<材料>

炊きたてご飯 320g 白菜キムチ 80g 白ごま大さじ2 田楽みそ適量

【作り方】

- ① 白菜キムチは細かめに切る。
- ② 温かいご飯に①と白ごまを混ぜる。
- ③ 両手に水をつけて100gのおにぎり（丸又は三角）をつくる。
- ④ グリルにおにぎりを並べ入れ、中火で両面に薄く焼き色をつける。
※フライパンにサラダ油（バター）を熱し、表面がカリッとなるまで焼いてもよい。
- ⑤ 「田楽みそ」を表面にぬって香ばしく焼く。