



★五平餅★

〈材料〉約 4 個分

ごはん(温かいもの)…300g

白すりごま…10g

みそ…50g

料理酒…50g

みりん…50g

砂糖…20g

サラダ油…大さじ 1

(フライパンで作る場合)



〈作り方〉

- ①温かいごはんをすりこぎで粒がなくなるまでつぶす
- ②小判型に成型する
- ③鍋にすりごま、みそ、料理酒、みりん、砂糖を入れてひと煮立ちさせる
- ④タレの鍋に成形したごはんを入れ全体にタレを絡める
- ⑤フライパンにサラダ油をひき中火で両面に焼き色がつくまで焼いて完成！

※すりこぎがない場合はボウルにごはんを入れ、握りこぶしで上から潰すとうまく潰す事ができます♪

