

「五平もち」

材料(4～6個分)

- ・ 温かいご飯 1合分
- ・ お湯 大さじ5
- ・ みそ 大さじ2
- ・ 砂糖 大さじ2
- ・ しょうゆ 大さじ1
- ・ 酒 大さじ1
- ・ ごま 大さじ2/3

作り方

- ① 温かいご飯にお湯を入れてご飯の食感がなくなるまで潰します。
- ② 手を水で濡らして、平たいだ円に整形します。
- ③ アルミホイルに並べ、トースターで焼き色がつくまで焼きます。
- ④ 焼いている間に残りの調味料を混ぜ合わせフライパンでとろみがつくまで火にかけます。
- ⑤ ④を③に塗りもう一度トースターで5分焼けば完成です。