

ライスブランが香ばしい焼き餅♪赤味噌ダレの絶品ハーモニーに病みつき！

■こんがり♪味噌ダレ焼き餅



【材料】5個分

焼き餅

- ご飯 400g (ご飯茶碗山盛り2杯分)
- 魚沼オリザ 大さじ1杯

味噌ダレ

- 赤味噌 大さじ1
- みりん 大さじ2
- 酒 大さじ1
- すり胡麻 大さじ1
- 砂糖 大さじ1/2
- クルミ 10g
- 小口ネギ 適量
- 柚子皮 少々(なくてもOK)

■白胡麻 適量

【作り方】

- ①ボウルにご飯を入れ、魚沼オリザを振りかけて半つぶしにして丸める。
- ②クルミをすり鉢で搥り、すり胡麻 砂糖 赤味噌 味醂 酒と合わせてよく混ぜ、レンジで加熱する。
- ③②のタレに小口ネギを加える。
- ④丸めたご飯餅にタレをのせる。
- ⑤オーブントースターで 5～6 分焼いて、白胡麻と柚子皮をのせたら出来上がり！

☆上手に焼くコツ

お餅の表面に薄く胡麻油を塗ると網にくっつかず香ばしく焼きあがります。