

信州味噌焼きたぬき握り

(5人前)

材料 (5人分)

風さやか米	お握り 5個分
天かす	適量
めんつゆ (市販のものでも可)	大さじ 3
合せ味噌	適量
白胡麻	適量
葱	適量
焼き海苔	適量

作り方

先に天かすに“めんつゆ”をかけ味をしみ込ませ、ごはんを握り、合せ味噌を塗り焼く

【合わせ味噌】 ※作りやすい分量

・田舎味噌	・・・	1 kg
・砂糖	・・・	450 g
・酒	・・・	180 cc
・味醂	・・・	40 cc
・玉ねぎ卸し	・・・	1個分
・生姜卸し	・・・	20 g
・七味・胡麻油	・・・	各適量