

焼きおにぎり

作り方

- ① 一口大のお握りを作り、焼き台にて両面に軽く焼き目が付くくらいまで焼く。
- ② 胡桃味噌を①に適量平にのせ、軽く焼き目をつける。

【合せ味噌】

- ・信州味噌 500g
- ・砂糖 300g
- ・卵黄 5個

※ 最初に良く練り合わせ火にかける。プツプツと沸騰し火が入れば出来上がり。

【胡桃味噌】

合せ味噌：1 胡桃：0.7～1の割合

※ 胡桃は、当り鉢に良く当たる