

# 厚い油揚げの味噌はさみ焼

## ●材料(4人分)

厚い油揚げ・・・大2枚  
しょうが・・・20g  
青ネギ・・・50g  
合わせ味噌(※)・・・大2

※合わせ味噌の材料

味噌・・・150g  
みりん・・・100cc  
酒・・・50cc  
砂糖・・・大2



## 【作り方】

1. 青ネギは斜めの薄切りにし、しょうがはすりおろしておく。味噌・みりん・酒・砂糖を合わせて火にかけて練り合わせ味噌を作る。



2. 1で作った練り合わせ味噌と青ネギ、しょうがを合わせておく。



3. 油揚げは、一辺の横に切れ目を入れ、そこからナイフで巾着袋を作る様に破らないように切る。



4. 3で作った油揚げに、2で作った練り合わせ味噌と青ネギとしょうがを合わせたものを均等に入れる。



5. グリルで弱火で5分、中火で5分軽く焦げ目がつくまで焼く。



6. 油揚げを食べやすい大きさに切って完成。  
★合わせ味噌は酢の物や田楽にも使えるよ。

