たけのこの木の芽焼き



調理時間	20分
カロリー	72kcal

材料	(2人分)
茹でた新たけのこ	200ｇ
(A)	
醤油	大さじ1
みりん	大さじ1
木の芽	8枚
(B)	
花かつお	1/2カップ
木の芽	12枚
七味唐辛子	少々

作り方

1. たけのこは一口大に切り、(A)と刻んだ木の芽（8枚）をまぶす。
2. ココットに(1)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココット」を選択し、タイマーを8分に設定して点火する。
4. ボウルにたけのこを取り出し、Bを入れて和える。
5. 好みで七味唐辛子をかける。