

薬味たっぷり京焼油揚げ



調理時間

40分

材料

(2人分)

ネギ	1本
生姜	1片
柚子	1/8個
みょうが	2個
合わせみそ	大さじ2
みりん	大さじ1
花かつお	5g
京揚げ	2枚

作り方

- 1 ネギは斜め切りに、生姜、柚子、みょうがは千切りにする。
- 2 ボウルに合わせみそ、みりん、花かつおと(1)を入れて良く混ぜる。
- 3 京揚げの1片に切れ目を入れ、(2)を詰め、ココットに入れ蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
- 5 焼けたら食べやすい大きさに切って器に盛る。