厚揚げのごま味噌焼き



材料 (厚揚げ2枚分)

厚揚げ	2枚
甘味噌	40g
（田楽味噌、くるみ味噌など）	
すりごま	大さじ2
木の芽	適宜

作り方

1. 厚揚げは4等分に切って串に刺す。
2. 切り口を上にしてグリルプレートに並べ、甘味噌を塗ってすりごまをかける。
3. グリルにセットして「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを6分に設定して点火する。
4. 器に盛り、木の芽を添える。