

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。