

ごへいもち

【材料 4人分】

米	240 g
もち米	60 g
水	360 c c
味噌	90 g
砂糖	90 g
みりん	18 g
しょうゆ	15 g
すりごま	10 g

【作り方】

- ① 米ともち米を合わせて炊く。
- ② 味噌、砂糖、みりん、しょうゆ、すりごまを合わせる。
- ③ 炊けたごはんをつぶして、粘りが出てきたら形を整える。
- ④ フライパンに薄く油をひき、形にしたご飯を表面がパリッとするまで焼く。
- ⑤ ②のみそを塗って、さっと焼きめをつけて完成！