

冷やご飯を  
カンタンにアレンジ



\*割り箸の先にアルミホイルを巻いて焼くと、こげません。

## 13 | 冷やご飯でつくる えごま味噌の五平餅

### 材料(2本分)

・えごまの実 <sup>*</sup> .....	大さじ1	【A】	
・冷やごはん .....	250g	・味噌 .....	大さじ2
・水 .....	大さじ2	・醤油 .....	大さじ1
・割り箸 .....	2本	・みりん .....	小さじ1
		・砂糖 .....	小さじ1

1. 冷やご飯に水をかけ、レンジで温めてから木べらなどでつぶします。
2. 二等分にした 1 を棒状にし、濡らした割り箸につけ、形を整えます。
3. A を混ぜ、えごまの実を指ですりつぶしながら加え、えごま味噌をつくります。
4. 2 の片面に 3 をぬり、オーブントースターで5分ほど焼きます。