

東そのぎうまかもんコンテスト出品作品

No.8	ほうじ茶焼おにぎり
------	-----------



使用した 町内産品	原材料名	米(蕪産)	みそ(大渡商店)	ほうじ茶	

使用材料・分量(4人分)	作 り 方
--------------	-------

米：2合 ほうじ茶：大さじ4杯 みそ：大さじ4杯 砂糖：小さじ4杯 醤油(あまくち)：小さじ4杯 酒：小さじ4杯 ねぎ：適量	(調理時間：1時間) ○水450CCにほうじ茶大さじ5杯を入れ煮出します。 ○茶殻を取り出し、ほうじ茶が冷めたら、洗った米と混ぜ炊き込みます。 ○みそ(大さじ4)、砂糖・醤油・酒(小さじ4)、ねぎを混ぜ合わせます。 ○ご飯が出来上がったら、おにぎりを作り味噌ダレを塗り、 ○オーブントースター等で10分(250℃)焼いて出来上がりです。
--	---

【作り方・おすすめのポイント】
-----------------