

メニュー名：厚揚げのごまみそかけ

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
厚揚げ	2枚
☆みそ	大さじ1と1/3
☆三温糖	小さじ1と1/2
☆みりん	小さじ1
☆酒	小さじ1
☆白すりごま	大さじ1
☆水	大さじ2弱
かたくり粉	小さじ1/3

作り方

- 1.厚揚げを半分に切り、オーブンで焼く。(230℃ 15分)※温度、時間はご家庭のオーブンによって調整してください。
- 2.☆の調味料を小鍋に入れて火にかけ、ふつふつしてきたら水溶きかたくり粉を加える。
- 3.1に2のごまみそをかけて出来上がり。

