

料理名	焼もぶり
4人前の材料と分量	<p>お米 3合 醤油 大さじ 3 ごぼう・人参 各 50g 油揚げ 1枚 白だし・砂糖・醤油 枝豆・黒豆（市販品） 35g</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. お米 3合に醤油大さじ 3 を加え通常通り炊く 2. ごぼう・人参・油揚げを同じ大きさの千切りにする 3. 2 を白だしと砂糖を入れ柔らかくなるまで煮る 4. 1 に 3 を加える 5. 手に醤油をつけ、4 をおにぎりにする 6. トースターまたはバーナーで焼き目をつける 7. 完成 <p>※お店や家、来客時で食すときは、お出汁を一緒につけ、味変で焼きもぶり茶漬けにする</p>

