


料理名	焼もぶり
4人前の材料と分量	<div data-bbox="424 338 868 517"> <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> </div> <div data-bbox="1114 320 1479 582">  </div>
作り方	<div data-bbox="424 613 1489 978"> <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、お出汁と一緒につけ、味変で焼きもぶり茶漬けにする</p> </div>