

プロもびっくり部門

レシピ名	疲労回復系！すっぱいねぎ味噌焼きおにぎり		
ブロック	千葉	ニックネーム	umetarou さん



材料と分量	作り方
<p>すっぱいねぎ味噌</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>白ねぎ 1本</p> <p>味噌 大さじ2</p> <p>素精糖 小さじ2</p> <p>酢 大さじ2</p> </div> <p>ごはん 1杯分</p> <p>塩 適宜</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、すっぱいねぎ味噌の材料を混ぜ、冷蔵庫で2～3時間ねかせる。 2、軽く塩をつけてごはんをにぎり、フライパンで油をひかずに両面下焼きする。(くずれにくくする。) 3、上面にねぎ味噌をお好みの量ぬり、ロースターなどで、おいしそうな焦げ目がつくまで焼いて、完成。
<p>おすすめコメント:すっぱいねぎ味噌は、食欲のないときでもたくさんごはんが食べられます。そのままごはんのお供にも！</p>	