

薬味たっぷり焼油揚げ

**調理時間**

20分

カロリー

277kcal

材料

(2人分)

ネギ	1本
生姜	1片
柚子	1/8個
みょうが	2個
合わせみそ	大さじ2
みりん	大さじ1
花かつお	5g
京揚げ	1枚 (100g)

作り方

- 1 ネギは斜め切りに、生姜、柚子、みょうがは千切りにする。
- 2 ボウルに合わせみそ、みりん、花かつおと(1)を入れて良く混ぜる。
- 3 京揚げの1片に切れ目を入れ、(2)を詰め、ココットに入れ蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを8分に設定して点火する。