たこ焼き風おにぎり



材料	(8個分)
ごはん	300g
小口切りのネギ	1/4本分
天かす	20g
紅生姜	30g
青のり	適量
花かつお	適宜
たこ焼きソース	適宜
マヨネーズ	適宜
青のり（散らし用）	適宜

作り方

1. ボウルに(A)の材料を入れて混ぜ、一口大（40～50g）に丸める。
2. グリルプレートに並べてグリルにセットする。
3. 「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを8分に設定して点火する。
4. 器に盛り、たこ焼きソースとマヨネーズを塗って、花かつおと青のりを散らす。