油揚げロール



材料 (12個分)

油揚げ（角）	4枚
ネギ	1/2本
ミョウガ	2個
紅生姜	20g
花かつお	適量
醤油	少々
つまようじ	4本

作り方

1. 油揚げは3辺に切り込みを入れて開く。
2. ネギとミョウガは千切りにする。
3. (1)の上に(2)と紅生姜、花かつおをのせ、醤油をふって巻き、つまようじで刺してとめる。
4. グリルプレートに並べ、グリルにセットする。
5. 「グリルプレート」スイッチを押し、タイマーを4分に設定して点火する。
6. 半分に切って、器に盛る。