

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。