

生麩田楽（4人分）

香ばしく焼いた生麩の淡泊な味わいと、
もっちりとした食感を味噌が引き立てる。

さほど手間もかからず、おもてなし料理にもなる。

生麩（好みの種類）	2本
白味噌	120g
調味料	
酒	小さじ2
砂糖	小さじ2
みりん	小さじ2
木の芽	適量
サラダ油	適量

- ① 鍋に白味噌、調味料を入れ、木べらで混ぜながら火にかける。沸騰してきたら弱火にして2分程煮る。粗熱を取ってから半量を取り分け、みじん切りにした木の芽を加え、よく混ぜ合わせる。
- ② 生麩を8等分に切り分け、薄くサラダ油を引いたフライパンに並べ、うっすらと焼き色が付く程度に弱火で両面を焼く。
- ③ ②に竹串を刺し、2種類の味噌を塗る。オーブントースター等で表面をあぶると、より香ばしい仕上がりになる。

