

# ゆず味噌おにぎり

## 材 料 (4人分)

◆ごはん 茶碗4杯分

### ～ゆず味噌調味料～

◆柚子 1個

◆味噌 大さじ4

◆砂糖 大さじ2~3  
(お好みで調整)

◆みりん 大さじ1



- ① 鍋に味噌・砂糖・みりんを入れ火にかき、砂糖が溶けて全体が温まったら火を止める。
- ② 柚子の外側の皮を包丁でむいて千切りにし、水に2~3分さらした後、キッチンペーパーにあげ、水分を切っておく。
- ③ ①の粗熱が取れたら②を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ④ おにぎりを作り、③の味噌を適量のせたら完成。

## ◆◇◆おすすめの食べ方◆◇◆

オーブンやトースターで焼きおにぎりにしてもおいしい!

