



モーウイ田楽

<材料>

モーウイ	60 g
だし汁	適量
ゆず皮	少々

調味料

赤味噌	16 g
砂糖	3 g
酒	適量
水	適量
胡麻油	

<作り方>

モーウイを5cm角に切り、だし汁でやわらかくなるまで茹でる。

調味料を混ぜあわせ弱火で少し煮詰める。

に を塗りオーブントースターなどで軽く焦げ目が付くまで焼く。

最後にゆず皮を千切りにしたものを にのせる。