



豆腐の田楽

【材料】①木綿豆腐1丁 ②赤みそ 大さじ1 ③みりん 大さじ1
④砂糖 小さじ1/2 ⑤練り辛し 適量

1. 豆腐はペーパータオルで包んで重石をし、**20分**ほどおく。



2. 1の豆腐を縦4等分に切り、竹串をさす。



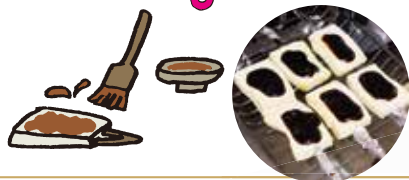
3. 小さめの器に赤みそ、みりん、砂糖を入れてよく混ぜる。



4. グリルタイマー(下火強火)で**3分**予熱して**2**を入れ、**3分**ほど焼く。



5. グリルを引き出し、**3**の合わせみそを刷毛でぬり、再び戻して**3分**ほど焼く。



6. こんがり焼けたら器に盛り、練り辛子を添える。

