

極旨にんにく味噌を使った

# アレンジレシピ

そのまま野菜などに  
つけてもおいしい **しご入り**

## 定番 焼きおにぎり

〈材料〉  
炊いたご飯・白ごま・にんにく味噌



- 炊いたご飯に白ごまを混ぜておにぎりにする
- 油をうすくぬったアルミホイルにおにぎりをのせ、表面がパリパリになるまでオーブントースターで焼く
- 一旦取り出して、片面ににんにく味噌をぬり、再びトースターで焼いてできあがり♪

## とろろま ナス味噌チーズ焼き

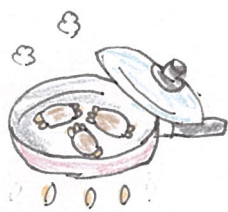
〈材料〉  
ナス・にんにく味噌・とろけるチーズ



- ナスを縦に切りフライパンにごま油をひいて両面に焼き目がつくまで焼く
- アルミホイルに焼いたナスをのせ、表面ににんにく味噌をぬり、その上にチーズをのせる
- チーズがとろけるまでオーブントースターで焼いてできあがり♪  
(チーズの上にマヨネーズをのせても)

## ボリューム 野菜の肉巻き

〈材料〉  
豚バラ肉切り肉・にんにく味噌・お好きな野菜(にんじん・じゃがいも・えのきなどなど)



- 豚バラ肉切り肉を10cmくらいの長さに切り分ける(切らずにそのままでもOK!)
- 肉の表面ににんにく味噌をぬり、その上に細く切った野菜をのせて巻く
- 肉の巻き終わりを下にしてフライパンに並べ、フタをして蒸し焼きにしてできあがり♪

## とってもジューシー 鶏肉にんにく味噌のつけ焼き

〈材料〉  
鶏肉(ももでもムネでも)・にんにく味噌



- 鶏肉を一口大に切りフライパンで焼く(フタをして中まで火を通す)
- クッキングシートに鶏肉を並べて、表面ににんにく味噌をぬる
- オーブントースターで焼いてできあがり♪

とろけるチーズをのせて焼いてもおいしいよ♡