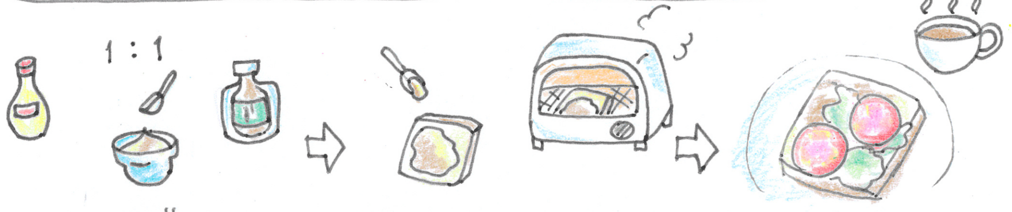
極旨にんにく味噌を使った その2

# アレンジレシピ

## 朝食にぴったり!! 味噌マヨトースト

〈材料〉
食パン・マヨネーズ・にんにく味噌・野菜(レタス,トマトなど)




① マヨネーズとにんにく味噌を1:1で混ぜ合わせる。

② 食パンに味噌マヨをぬり、トースターで焼く。

③ お好きな野菜をのせて、できあがり!!
(野菜なしでも美味しいヨ)

## 手軽にあと一品 厚揚げの味噌炒め

〈材料〉
厚揚げ・キャベツ・油・めんつゆ・にんにく味噌

① フライパンに油をひき一口大に切った厚揚げとキャベツを炒める。

② キャベツに火が通ったらめんつゆ(大さじ1くらい)を入れて混ぜる。

③ さらに、にんにく味噌(大さじ2くらい)を入れて炒めたらできあがり!!

## おやつにも 油揚げで和風ピザ

材料
油揚げ・にんにく味噌・ピザ用チーズ・野菜(たまねぎ・ピーマンなど)

① 油揚げを一口大に切り、にんにく味噌を表面にぬる。

② たまねぎやピーマンなどの野菜をのせ、チーズを上からかける。

③ チーズがとろけるまでトースターで焼いてできあがり!!

## 居酒屋メニュー じゃが味噌バター

〈材料〉
じゃがいも・バター・にんにく味噌

① じゃがいもを一口大に切り、ふんわりラップをかけて600Wのレンジで5分チン。

② フライパンにバター(10gくらい)を溶かし、じゃがいもを炒める。

③ にんにく味噌を入れ全体にからめたらできあがり!!