

# 残りご飯 de 五平餅



## 材料

(子供の手のひらサイズが約5個分)

ご飯 茶碗2杯  
塩 少々

### <味噌だれ>

砂糖 大さじ5 (甘さは各自で調節)  
みりん 大さじ1  
しょうゆ 大さじ1と2/3  
味噌 大さじ2  
(味噌は何でも可)



\*大人の方は、すりゴマや、くるみ、ピーナツなどを味噌だれに入れるとさらに、風味が増しますよ!

\*味噌だれは、作りおきして、野菜スティックやあったかいご飯につけて食べてもおいしいですよ!

## 作り方

① 残りご飯に小さじ半分程度水をふり、ラップをして、レンジ等であたためる。



② 温めたご飯をボウルやすり鉢に入れ、熱いうちに塩を少々ふり、マッシャーやすりこぎなどでつぶす。

おもちゃつきのように、  
ペタンしてみよう!



③ ご飯を好きなカタチに整え、ホットプレートで焼く。

どんなカタチにする?



④ 味噌ダレの調味料をボウルなどに入れ、混ぜ合わせる。



⑤ ③で少し焼いたご飯に、④の味噌ダレをスプーンなどでぬりさらに焼く。



## \*世話やきおぼちゃんのひとりごと

お昼ごはんにもピッタリ!  
楽しみながらぜひ作ってみて  
くださいね!

