

五平餅ごへいもち (所要時間:約1時間)

【材料】1セット

- 炊き米 ... 600g
- 合わせみそ ... 50cc

【調理道具】

- はけ ... 1本
- すり棒 ... 1本
- 割りばし ... 8本
- クッキングシート ... 適量
- アルミホイル ... 適量
- ボウル ... 1個
- ラップ ... 適量

【食器】

- 紙皿 ... 2枚

【作り方】

8本程度作れます

①材料と調理器具を確認します。

②ご飯をボウルに入れて、すり棒(水で濡らしておく)で粒がなくなるまで(お好みで)潰し、

適当な大きさに割りばしを包むように小判型に整えます。(ラップを使用すると楽に出来ます。)

③かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。

④鉄板にクッキングシート(鉄板からはみ出さない様)をしき、火にかけます。

⑤小判型に整えた五平餅を並べ両面に焼き色がつくまで焼きます。

⑥片面ずつたれをはけで塗り、また焼きます。この工程を2回~3回繰り返します

タレを付けてからは焦げやすいので気を付けてください。

⑦合わせみそに焼き色が付けば完成です。

*アルミホイルは焼く時に割りばしが焦げないように、ご使用下さい。


