

ねぎ餅

～ねぎたっぷりで香り良く少量のしょうゆでもおいしい！～



1人分 261kcal
塩分 0.7g

材 料（2人分）

長ねぎ（緑の部分も使う） 1本（150g）
餅（真空パック） 4個
削りかつお 5g
しょうゆ 大さじ1/2

作り方

- ① ねぎは0.5センチの斜め切りにする。
- ② フライパンにねぎを半量敷き、餅を並べ、上に残りのねぎを入れ、ふたをして弱火で5～8分位蒸し焼きにする。
餅に火が通ったら火を止め、削りかつおを散らし、サッとしょうゆをまわしかける。
- ③ 食べやすい大きさに切り、器に盛る。