

小倉バターもち

名古屋モーニングの定番小倉トースト。小倉バターはお餅との相性抜群！
アツアツのお餅にバターがじんわり溶けておいしい！



材料(1人分)

切り餅	1個
つぶあん	大さじ2
バター	適量

作り方

- ① 餅を半分に切る。
- ② オーブントースターで餅を焼く。
- ③ 餅が焼きあがったら、つぶあん大さじ1ずつと、バターをそれぞれの上に乗せて出来上がり。

ポイント

トースターにアルミホイルを敷き、餅にバターを上に乗せてから焼くと、餅の表面にバターが染み込んで違った味わいを楽しめます。

餅のみそ田楽

名古屋の赤味噌はお餅との相性も抜群！

香ばしくもちりとした焼き餅に濃厚な赤味噌がよく絡みます。



材料(2人分)

切り餅 1個
こんにゃく 1/2枚

A 水 400ml
だしの素 小さじ1
しょうゆ 小さじ1

B 赤味噌 25g
砂糖 25g
酒 小さじ1
みりん 小さじ1
水 小さじ1

作り方

- ① 鍋にAとひと口大に切ったこんにゃくを入れ、ひと煮立ちしたら弱火で10分煮る。
- ② Bをよく混ぜ合わせ、電子レンジで様子を見ながら約1分間加熱する。
- ③ 餅は4等分に切り、オーブントースターで焼く。
- ④ ①のこんにゃくと、③の餅をくしに刺し、②の田楽みそをかけて出来上がり。

ポイント

練り物や大根も煮て、ホットプレートで餅を焼きながらのワイワイ田楽パーティーもオススメ！