

山芋のふわとろグリル

(2人分)



山芋	200g
絹ごし豆腐	半丁
だししょうゆ	} 小2
ゆずみそ	
きざみのり	適量

作り方

- 1 山芋の皮をむき半分になり、酢水に浸けてからすりおろす。
- 2 豆腐は水気をきり、粗めに潰す。
- 3 ①と②を混ぜ合わせる。
- 4 ③に、だししょうゆを入れて混ぜ合わせる。
- 5 耐熱容器に④を入れ、ゆずみそ、ピザ用チーズをのせグリルで10～15分程焦げ目がつくまで焼く。
- 6 最後に刻みのりをのせれば完成！

