



おいしいたけのこ
マヨみそグリルで
カンタンおつまみ

たけのこ味噌マヨ焼き

材料（4人分）

たけのこ水煮 1～2個

<調味料>

カミヤフレンチ味噌 大さじ2

マヨネーズ 大さじ2

小口ねぎ 大さじ2

（味噌マヨの分量は全部同量なので好みで増やしたりしてね！）



大人の味付けにしたいならほんのちょっぴり

- ・ ゆず胡椒
辛いのがお好きなら
- ・ 豆板醤
- ・ からし

いろいろ混ぜてたのしんでみて

作り方

1 たけのこ水煮を5mmくらいのスライスにします。



2 グリルにアルミホイルを敷き、たけのこを並べて2分くらい焼きます。
（アルミホイルは必ず敷いてね）

3 焼いている間に調味料を合わせておきます。



4 時間がきたらたけのこをひっくりかえして、みそマヨをのせて、焼き色をみながら1～2分焼きます。
（焦げやすいので気をつけて～）

グリルが面倒なひとは
ふた付きのフライパンで焼いてね