



おあげさんのカリカリ焼き

薬味をたっぷりとのせて「京のだし」をかけるだけ。ご飯のお供や、ビールのお供に！

材料（2～3人前）

油揚げ 1枚

いりごま 適量

京のだし 適量

≪A 薬味≫

みょうが 2個

白ねぎ 1本

生姜 1かけ

作り方

- 1 Aの薬味を輪切りや千切り等、お好みの大きさに切る
- 2 油揚げを焼き色がつくまでグリルで焼く
※オーブントースターでも可（約3分）。
- 3 油揚げを食べやすい大きさに切り、薬味といりごまをたっぷりとのせる
- 4 お好みの量の「京のだし」をかけて、出来上がり

このレシピで使った商品



京のだし