

# 焼肉のたれ

みそ味

## 材料 A

醤油	200cc
赤味噌	100g
みりん	15cc
酒	50cc
ざらめ	80g
砂糖	30g
水あめ	30g
粉鯉	大さじ 1
胡椒	小さじ 1/2
唐辛子	お好みで
ごま油	大さじ 1

## 材料 B

しょうが	15g
りんご	50g
にんにく	30g
玉ねぎ	30g
黒ごま	大さじ 1
白ごま	大さじ 1



- ① ごま油以外の材料 A をすべて鍋に入れて、中火にかける。
- ② 材料 B はミキサー (またはフードプロセッサー) にかけてとろとろの状態にする
- ③ ①の鍋に②を加えてこがさないように煮詰め、味をみて唐辛子を足して最後にごま油を加える。

\* 熱湯消毒したガラスびんか良く洗って水気をきったペットボトルに入れて保存します。

\* つけダレとしてはもちろんですが、もみダレとしてもおいしくいただけます。

\* ちょっと甘めなのでお好みで醤油をたしても良いでしょう。

