

ふきのとう味噌



材料) 作りやすい分量

ふきのとう 30g

米味噌 (もしくは麦味噌や善光寺味噌) 120g

砂糖大 1〜

日本酒大 1

太白ごま油大 2

作り方)

1. ボウルに味噌、砂糖、日本酒を入れて滑らかになるまで泡立て器などで混ぜる。
2. お鍋やフライパンなどに太白ごま油を注いで弱火にかける。ふきのとうを手早く刻み、1個切れたら都度炒め、また1個切れたら炒め、を繰り返して火を通す。油が足りなければ足す。
3. 1を加えてよく混ぜ、ポコポコと噴いてきたら味見をし、アルコール分が飛んだら火を止め、清潔なタッパーやジップ付きの袋に入れて保存する。

冷蔵庫で1ヶ月

冷凍庫で2ヶ月保存可能です。