

令和 3 年 4/17

醤油麴の作り方

里山 花組 大森一史

ゆで里芋に付ける味噌です。

ピリ辛おかずで食欲増進

福耳トウガラシで、トウガラシ味噌を作ろう！

そのままご飯に乗せて！ もろキュー！ 焼肉、野菜炒めなどの隠し味で！

材料 福耳トウガラシ 400 g
麴 200 g
醤油 600cc
ザラメ 300 g

※作り方（夏バージョン）

- 1 福耳トウガラシを洗って横 2 c m 位に切る。
- 2 フライパンに麴・醤油・ザラメを入れ煮立てる。
- 3 福耳トウガラシを入れ、弱火で 1 時間位煮詰めて、たまにかきまわす。

最後は味噌になるので、焦がさず注意して煮詰めましょう。

色々なトウガラシでお試し下さい。

長期保存可能です。

※暮れバージョン

毎年、毛呂方面から軽トラで届く大量の柚子を入れると爽やかな柚子醤油麴になるよ。

ヘタと種を取り除き全部入れて煮詰める。

今年度から、濡れ手に粟・一獲千金

里山の赤字なんか一気に吹き飛ばすことができるぞ……！

爽快も 3 分で終わらせる……？

以上