

矢切ねぎたっぷりねぎ味噌 (常備食)



材料 (5人分)

- 矢切ねぎ 1本
- 味噌 大さじ4〜
- みりん 大さじ1と1/2
- 醤油 小さじ1
- ごま油 大さじ1
- 砂糖 大さじ1

手順

- ① 矢切ねぎは、みじん切りにして耐熱皿にのせ、ラップをせずに電子レンジでしんなりするまで500Wであたためます(1〜2分)。
- ② 耐熱容器に全ての材料を入れて混ぜ合わせます。ふんわりとラップをかけます。
- ③ 電子レンジ500Wで1分加熱したら取り出してよく混ぜ合わせます。これを5回程繰り返し、水分がある程度となくなってきたら出来上がり。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.