

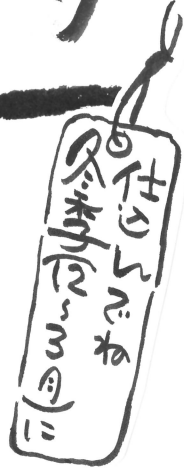
時短レシピ

ジップロックで

上級編

カンチ前みそ作り

大豆	500g
米こうじ	500g
あら塩	250g
ジップロック(大)	2枚
ビニール袋	1枚
サランラップ	



- ①大豆を熱湯(約)2リットルに30分~1時間蒸らす。
- ②①の大豆を浸し汁ごと指でつぶさるくらゐまで中火~強火で煮る。
(アク取りしてね)
- ③ビニール袋に米こうじとあら塩をよ〜くすり合わせる。
- ④②の大豆が煮えたらザルにあけ、煮汁(まづカップほど取り置きする。
- ⑤大豆が熱いうちにジップロックに押し、袋の上からまべんたなにつぶす。
- ⑥⑤の大豆がひと皿に冷めたら③を加え、ハンバーグの種くらゐの固さになるまで煮汁を加えながらよ〜く混ぜてね。
- ⑦ジップロックの空気を抜き切り、口を縛る時(は空気を抜きながら縛いてね。(空気の塊を抜くにはティファールに打ちつけるとT1のよ)
- ⑧ジップロックを2重にし、ラップをグルグル巻きつけ最少サイズにする。
- ⑨半年くらゐ日の当たらない所、常温で保存したら出来上がりよ。
食べ頃は半年~1年後から冷蔵庫で保存してね。



豆間屋 大津屋物産(株)

豊橋市問屋町 11-6 TEL32-1131