



ゆず味噌



Point

- ・今回は、ゆずたっぷりのゆず味噌です。贅沢にゆずの黄色い皮だけをふんだんに使ったレシピです。
- ・しょうゆで味が決まるので、いいしょうゆを使いましょう。



材料（作りやすい分量）

米麴	250 g
しょうゆ	250ml
みりん	250ml
砂糖	100～120g
柚子の皮（粗みじん）	2 個分
柚子の皮（みじん）	2 個分

作り方

- ① 米こうじにしょうゆとみりんを入れて、2 日間程つけ込む。
- ② ①を炊飯器の保温で4 時間ほど保温する。（この時、ふたを少し開けておく）時々混ぜる。
- ③ 柚子は皮をむき、2 個分は粗みじん切りにし、2 個分はみじん切りにし、よく湯がいて水にさらす。
- ④ ③の水気をしっかり切って、砂糖をまぶしかけしばらくおき、火にかけ煮る。
- ⑤ ④の柚子の皮と②を合わせ、弱火で煮る。表面がフツフツと沸騰してきたら、火を止める。（ここで煮すぎると固くなるので注意）