

焼き肉のたれ

網野町新庄 蛭子郁子

材 料

a	玉ねぎ..... 900g	b	濃口しょうゆ..... 1升
	にんじん..... 200g		昆布..... 20~ 30cm
	りんご(皮付き)..... 1.5個		みそ..... 400g
	にんにく..... 170g		砂糖..... 900g
	土生姜..... 170g		みりん..... 70cc
c	てんとう..... 5~ 6本		酒..... 200cc
	レモン汁..... 50cc		ごま油..... 50cc
	みかん汁..... 200cc		こしょう..... 少々
			いりごま..... 50g

作り方

てんとうは細かく刻む。

a は適当な大きさに切りしょうゆとともにミキサーにかける。

大きめの鍋に b を入れて火にかける。最初強火で煮込み色が濃くなったら弱火にして c を加え、少し経ってから火を止める。

冷めてから容器に入れ、冷蔵庫で保存する。

メ モ

保存は冷蔵庫で約 3ヶ月

いる道具

ミキサー
保存びん