

梅酢ドレッシング



材 料

◎ 青梅 (キズ入りで良い) . . . 1 kg

◎ 酢 50 cc

◎ 米味噌 1 kg

◎ 砂糖 700 g ~ 800 g

保存瓶



作り方

1



青梅 1kg を水洗いします。梅のへたを楊枝などで取り除いて下さい。

2



梅は水けを良く拭き取ります。
材料の米味噌・酢・砂糖をよく混ぜ最後に梅を入れもう一度軽く混ぜます。

冷蔵庫に保管し1日1回良く混ぜて下さい。

最初は硬くて混ぜにくいですが梅酢があがってトロトロになってくると混ぜやすくなります。

1週間程繰り返し混ぜた頃に梅酢が上がり美味しく頂けます。

※ 梅は取り出さなくても良いです。邪魔な場合は取り除いても良いでしょう。



サラダはもちろん湯引きやこんにゃくの刺身など用途は色々です。
また、柚子こしょうとの相性も抜群です。とっても簡単で保存がきく梅酢ドレッシングは家庭に1本いかがですか!!