

甘酒のネギ味噌デップ

材料 ... 作りやすい分量です。

甘酒 ... 50g

味噌 ... 50g

長ねぎ ... 30g

しょうが ... 15g

ごま油 ... 適量

複雑な旨味が
重なりあって
とんどん野菜が
すすみます!!

- 米麴とおかゆを炊飯器で
数時間保温すると
自家製甘酒ができる。
市販の甘酒を利用する
場合は、うすめて飲む
タイプを使用する

作り方

1. 長ねぎは粗みじん切りに。しょうがは、みじん切りにする

2. フライパンに、ごま油を少量熱し、長ねぎ、しょうがを
炒める。焦げイッキそうになったら少量の水を加える

3. 甘酒と味噌を加えて

弱火にし、

焦げつかないよう

全体を混ぜながら

火を通したら出来あがり

野菜にあう
デップ