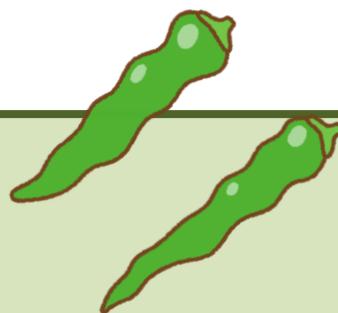


万願寺味噌の作り方



【材料】

万願寺とうがらし	1Kg
米麴	250g
醤油	500cc
さとう(ざらめ)	250g
みりん	少々

① はじめに大きめの鍋に、米麴、醤油、砂糖を入れておく。



ここがポイント・甘味は自分のお好みで砂糖の分量を変えてください。

② 万願寺とうがらしはへたを取り、細かく刻んでおく。

(種はとっても取らなくても好みでよい)

③ 鍋を火にかけ麴が柔らかくなるまで混ぜながら煮込む。

(途中で水分が少なく感じたら、みりんを加える。)



ここがポイント・焦がさないように中火で、とろみができるまで混ぜる。

④ 柔らかくなったら、その中に刻んだ万願寺とうがらしを入れて 15 分ほど煮込む。



ここがポイント・少々お汁が残っていても大丈夫、逆にカラカラになるのは禁物。

一晩ねかせておくと、ねっとりとして美味しい味噌が出来上がります。



ここがポイント・お味噌は常温で一日おいてからでないと美味しくありません。

その後は冷蔵庫・冷凍庫に入れて保存が可能です。

是非、皆さんもご自宅でお試してください。