

ゆずみそ(ゆず果汁入り)の作り方

材料

みそ	1kg
砂糖	750g
ゆず	250g
みりん	50ml

作り方

- ① ゆずをタワシで洗い、水気を取って乾かし、皮をすりおろしておく。
- ② 鍋に砂糖とみそを入れて軽く混ぜ合わす。
- ③ 弱火にかけて砂糖とみそがちゃんと混ざり合ったら弱火のまま5～6分ゆつくりかき混ぜながら煮る。
- ④ みりんを入れ、さらにかき混ぜながら煮詰める。
(弱火で約10～15分)硬くなりすぎないように様子を見ながら。
- ⑤ 少しトロツとしてきたら火を止めて、1ですりおろしたゆずの皮を入れ、さらにゆずの果汁50mlぐらい(酸味が強くないように)入れる。

※ 使用したゆずは多田錦ゆず、みそはマルコメの無添加減塩生みそ

【できたゆずみそは冷めたら冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう】