

ゆず酢みその作り方

材料

みそ	500g
砂糖	460g
ゆず果汁	190ml
みりん	20ml

作り方

- ① 材料を事前に計量しておく。
- ② 鍋(※)に砂糖とみそを入れて混ぜ合わす。特に砂糖のかたまりがある場合はよくつぶしてから混ぜる。
- 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ゆっくりかき混ぜながら5～6分加熱する。火力が強いと焦げるので、弱火で。
- ④ みりんを入れ、さらにかき混ぜながら加熱する。
(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、ゆずの果汁約190ml(酸味を確認しながら量を調整)を入れてよくかき混ぜ、弱火でプスプスとなるまで加熱する。

※ 鍋の材質は、ステンレス、ホウロウ、耐熱ガラス(アルミは酸に弱い)

※ 米川ゆずの会のゆず果汁、とくち味噌(株)の白みそを使用したレシピ

【できたゆず酢みそは冷めたら冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう】