

Powerful kitchen cocokitchen

焼肉のタレ

kitchenstoryでの何にでも使える焼肉のタレ

材料



・赤ワイン 100cc

【A】

・はちみつ 大さじ2
・三温糖 大さじ4
・ざらめ 大さじ4
・醤油 200cc
・みそ 小さじ1

【B】

りんごすりおろし 50cc
玉ねぎすりおろし 50cc
にんにくすりおろし 小さじ1
ごま油 大さじ2

作り方

1. お鍋を用意する。鍋に赤ワインと【A】の材料を入れて混ぜ、沸騰してきたら【B】の材料を加える
2. 再度沸騰したら、2分ほど弱火で煮る

熱々のタレを煮沸消毒した保存瓶に入れると常温で半年位保管しても問題なく食べられます。

保存瓶に入れる時にフタが緩んでいたりするとカビが生えてしまうので冷蔵庫で保存してください

【 HOW TO USE 使い道】

- ・焼肉のタレとして
- ・レンコンや玉ねぎ、根菜と一緒に豚肉を炒める
- ・鶏肉を焼いた後のタレとして
- ・チャーハンを作った時に最後に味を引き締める時に

このレシピは、kitchen storyの取材で教わったものを元に、大さじで作れるようにして分量も2ヶ月で使い切りくらいの量です（個人差ありますが）

これ一本で美味しく調理できます 使い方もまたみなさんとシェアできたらと思います。

（ご報告お待ちしております！）

★Cocokitchen 2020 Printed in japan★

全部、又は一部を無断転載・複写することは、著作権上の例外を除き禁止されていますのでご遠慮くださいませ