

# もずくみそ



## 材料名 (作りやすい分量)

- |        |          |
|--------|----------|
| ・ 生もずく | 50 g     |
| ・ 青ねぎ  | 4本       |
| ・ おかか  | 1袋(4g)   |
| 赤みそ    | 大さじ1・1/2 |
| 白みそ    | 大さじ2     |
| みりん    | 小さじ2     |
| 三温糖    | 大さじ3・1/2 |
| おろし生姜  | 少々       |
| サラダ油   | 小さじ1     |

塩漬けもずくを使用する場合は、塩抜きしてから使用してください。

## 作り方

印の調味料を混ぜ合わせる。

青ねぎは小口切りにする。  
もずくは食べやすいように切る。

もずくと の調味料を弱火で煮る。  
(お好みの甘さになるよう三温糖の量は調整してください)

煮詰まり、つやがでてきたら  
おかかと青ねぎを加える。

おかかをフライパンで乾煎りしてから使用すると  
香りよく仕上がります。

