


しそ味噌 大葉みそ

材料

- シソ 大葉 40g
- 合わせ味噌大さじ 5
- 砂糖大さじ 3
- みりん大さじ 2
- 酒大さじ 2



作り方

- 1 シソを一枚一枚収穫し、**水にさらして**水気を切る
- 2 フライパンに調味料を入れ弱火で煮立たせる
- 3 火をかけている間にシソを**みじん切り**
- 4 煮立った所にシソを入れ混ぜ合わせる
- 5 すりごまを加えて混ぜ混ぜ
- 6  少しトロっとしてきたら完成

コツ・ポイント

味噌の塩分により、量を加減。甘味もお好みで砂糖を加減。