



昆布入りしょうゆ麺



作りやすい分量



8時間

材料

生麺・・・100g

昆布・・・2cm角1枚

しょうゆ・・・ひたひた（200ccくらい）

作り方

1) 生麺は手で混ぜ

清潔な瓶に入れる。

2) 昆布を合わせ、しょうゆをひたひたに注ぐ。

ヨーグルティアなどの発酵器に入れて

58度で8時間加温する。

もしくは、炊飯器に合わせて蓋はせず、保温ボタンを押して8時間加温する。

賞味期限は

冷蔵庫で2か月くらいです

しょうゆ麴の昆布巻き



2本分



80分

材料

昆布・・・20cm4枚
かんぴょう・・・10g
甘塩鮭・・・2切れ

昆布の戻し汁・・・500cc
昆布入りしょうゆ麴・・・大さじ3
みりん・・・大さじ3
酒・・・大さじ2

作り方

1) 昆布はかわいた布巾で軽くほこりを落とし、たっぷりの水で戻す。(15分くらいで戻ります)

かんぴょうは酢水(分量外)に入れてもどす。(10位で戻ります)

甘塩鮭は塩(少々:分量外)を加えた水に20分つけ、塩抜きをし、皮と骨を除く。

2) 昆布は2枚重ねて1の鮭を強めに巻き、かんぴょうで緩めに結ぶ。

3) 鍋に昆布の戻し汁と酒をあわせて2をかんぴょうの結び目を上にして入れ、アクを除きながら1時間煮る。

4) 昆布が柔らかくなったら、みりんを加え弱火にして2分煮て、照りが出たら、しょうゆ麴を加え弱火で3分煮る

5) お重箱の大きさにあわせて切り分け、盛り付ける。