

季節な食卓



信濃クッキングスクール

上高地みその調理みそ 「ゆずみそ」



調理みそ

香り豊かな「ゆずみそ」が、工夫次第でお好みに楽しめます。

小かぶのゆずみそ煮



<材料>

小かぶ4個 豚薄切り肉100g 上高地ゆずみそ50g

【作り方】

- ① 小かぶは葉を切り落として皮を厚くむき、4等分に切る。
- ② 葉は3等長さに切り、熱湯でさっとゆでる。
- ③ 豚薄切り肉は幅3等長さに切る。
- ④ フライパン（24等深）にサラダ油大さじ1と豚肉を入れて中火で炒める。
- ⑤ 肉の色が変わったら小かぶを加えて炒める。
- ⑥ ⑤にだし汁200ccを加え、ペーパーで落としふたをして7～8分煮る。
アクがあれば取る。
- ⑦ かぶが柔らかくなったら、上高地ゆずみそを加えて調味する。
- ⑧ かぶの葉を加えてさっと煮て、片栗粉小さじ1の水溶きでとろみをつける。