



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



voice 46

「熊本県産原料合わせみそ」を使って
「特製 隠し味肉みそ」を作ってみました

2014年7月16日更新

株式会社フドーダイ五葉の「熊本県産原料合わせみそ」を使って
「特製 隠し味肉みそ」を作ってみました。

この特製肉みそは豆腐や野菜につけても大変おいしい。
今回は、バケットに塗ってみました。簡単なおもてなし料理やワインなどの酒類のおつまみとしても十分に使えます。
パセリやバジルのみじん切りを振り掛けると香りと色合いが一層映え美味しくなります。

「特製 隠し味肉みそ」の作り方

1. にんにく、しょうが各一片のみじん切りにする。
2. 1をごま油で軽く炒める。
3. 軽く火が入ったら合びきひき肉を200g入れ、全体に火が通るまで炒める。
4. 火が通った所で、合わせみそ大さじ3杯、お酒大さじ3杯、みりん大さじ1杯、砂糖(三温糖)大さじ3杯、更に隠し味としてマヨネーズを大さじ1杯半入れ、よくかき回す。
中火程度で、焦げ付かないように混ぜ合わせる。
5. 水分がなくなった所で完成。
6. これを1cm程度に薄くスライスしたフランスパン(バケットパン)にたっぷり塗りオーブントースターで6分程度焼き、軽く焦げ目がついたら完成。



会員のN.T.さん(東京都)