

卵みそ

材料はすべて同量 常備菜として重宝します

材料

砂糖 50 ㍓

味噌 50 ㍓

卵 1 個

- ① 小鍋に砂糖と味噌を入れて混ぜ合わせます。ていねいに混ぜていくと砂糖が味噌ととけあってペースト状になります。卵を割り入れてさらに良く混ぜ合わせます。
- ② 中火にかけて混ぜながら加熱します。卵が煮えて全体がふっくらとしてきたらさらに 30 秒ほど加熱してできあがり。

※このままご飯にのせて食べてください。

※少量の醤油を加えてのばし、田楽味噌に。

※ラー油とおろしにんにくを混ぜ込んでコチュジャン風に。

※粉山椒を振り入れて山椒味噌に。

等々アイデア次第でおいしく利用できます。

密封容器に入れて冷蔵庫に保存すれば1か月以上もちます。

