

発酵甘辛ネギダレ

万能ネギ	10 本くらい(50g 程度)
醤油麴	大 1
醤油	大 3
みりん	大 4
鰹節	1g 程度

- ① ネギは小口切りにして、清潔な瓶に入れます。
醤油麴、醤油、みりん、鰹節は細かく砕いて加えます。
よく混ぜて完成。
(冷蔵庫で 4 日程度保存可能です♪)

麺のダレ、煮物、炒め物やすき焼き、刺身の漬けの調味料、とにかく色々使えて便利です♪