

砂糖不使用♡自家製田楽味噌

味噌・みりん	各大 2
酒・メイプルシロップ・練りゴマ	各大 1
白みそ・醤油	各小 1
水	50cc

- ① 小鍋に水以外(味噌・みりん・酒・メイプルシロップ・練りゴマ・白みそ・醤油)を入れてよく混ぜる。
そこへ水を加えてよく混ぜて、火にかけます。
- ② 絶えず混ぜながら火にかけ、なめらかでぽってりしてくるまで混ぜながら煮詰めます。少し柔らかいと感じるところで火をとめて冷まします。