

発酵香味醤油タレ

ニラ	適量
生姜	適量
ネギ	適量
醤油	適量
醤油麹	適量

- ① ニラ、ネギは細かい小口切りにします。
生姜はみじん切りにします。
- ② 清潔な瓶に①を瓶いっぱいまで入れ、醤油を瓶の高さの半分まで入れます。
次に醤油麹をぴんいっぱいまで入れて 10 分程度おきます。(すぐだと混ぜにくい)
- ③ よく混ぜます。冷蔵庫で 2 ヶ月程度保存可能です。