

手作りウェイパー

ゴマ油	大 2
干海老	3 匹
玉ねぎ麴	20g
塩	10g
かつお節	8g
甘酒	大 2
薄口醤油	大 2
白練りごま	大 1
にんにく(すりおろし)	10g
生姜(すりおろし)	10g
葛粉パウダー	5g

① 鰹節と干海老はブレンダーにかけて粉にします。

鍋にごま油にんにく、生姜を加えて炒めて香りを出し、その他の調味料を加えて一度沸騰させて軽く煮詰める。

冷めたら容器に入れ、冷凍保存すれば 1 年使用できます。

冷凍庫に入れてもカチカチにならないので使いやすいです。