

♪ 作りおきできる万能酒粕調味料【酒粕ペースト】 ♪

【材料】 (2人分)

酒粕-200g 水-200ml
A (みりん、砂糖-各50ml 塩-小さじ1/2)

【用意する物】

500ml程度の容量の清潔な保存瓶

【作り方】

- ①ちぎった酒粕と水を瓶に入れ、1時間おく
- ②酒粕が軟らかくなったら、泡立て器でよく混ぜ
Aを入れてさらに混ぜる
- ③保存瓶にふたをして、冷蔵庫で保存する

※冷蔵庫で2週間 (夏場は1週間) 保存できます

いろいろなお料理に使えます♪
●和え物の衣にもピツタリ
●シチューやスープのとろみやコクに
●揚げ物の下味に使って味に深みUP!

♪ 『酒粕チキンカレー』 ♪

【材料】 (2人分)

鶏手羽先肉-4本 太白ゴマ油-小さじ1
ショウガのみじん切り-大さじ1
薄切りのタマネギ-大1個分 (約250g)
水-800ml 酒粕ペースト-100ml
お好みのカレールー-100g前後
A (しょうゆ-小さじ1/2 みりん-小さじ1)

【作り方】

- ①鍋に鶏手羽先を入れ、両面を焼き、取り出しておく
- ②①の鍋に、太白ゴマ油、ショウガ、タマネギを入れ、
タマネギがしんなりするまで炒める
- ③②に、①の鶏手羽先、水、酒粕ペーストを入れ、煮込む
- ④鶏手羽先からうま味が出てきたら、カレールーとAを入れ、
好みの硬さに仕上げる

※お好みで、福神漬や酢で和えたタマネギなどを添えてもOK♪

酒粕ペーストで
コクとうま味が
ギュッと詰まった
和風味カレーです!