

# 白甘梅

## みその素

和菓子のみそ餡のような「白甘みそ」

こけしの上品な甘味に塩味と酸味を加えることで

魅力が増します。「よい塩梅<sup>あんばい</sup>」でお使いください

### (目安量)

- ・白甘みそ … 大さじ2~3
- ・梅干し … 1つ
- ・酒 … 大さじ $\frac{1}{2}$ ~1

\* 梅干しによって塩分・酸味が違うので、味を見ながら調整してください

たとえば…

ホリ袋に梅干しを入れ、袋の上から潰して種を取り除き、果肉も潰し白甘みそを加えてよくなじませる。酒も加えてなじませる。

豚肉(うす切りなど好みで)を加え、全体にまぶし、しばらく置き、フライパン(弱火)でゆずり両面を焼く。

鶏肉、魚(魚春、メカジキなど)もおいしいです。