

玉ねぎこうじ

米屋三郎右衛門 ver.

- こうじ(乾燥) 100g
- 玉ねぎ 250~300g
- 塩 40g

- ① ボウルにこうじを(玉ぐして粒をバラバラにしておく。
塩を加え、固まりをほぐし、こうじと均一になるようにすり混ぜる。
- ② 玉ねぎをすりおろし、①とよく混ぜなじませる。
- ③ 適量の容器に入れ、ラップで口を覆う。
1~2週間程室温に置いておく(毎日かき混ぜる)

