

ゆず塩こじ

- ・ 柚子 1~2コ
- ・ こじ(乾燥) 100g ・ 塩 35g
- ・ ぬるま湯 (50℃位) 180ml 前後

* 柚子は皮も使うので、無農薬が望ましい
(匂いになる場合は、お湯にはばら〜浸す、塩で〜洗いなど)

- ① こじの固まりをほぐしてバラバラにし、塩を混ぜ合わせ、ぬるま湯を注いで全体を混ぜる。(こじがちゅと浸かるくらいひたひたの水の量に)
- ② 柚子の果汁をしぼり、種を除く
皮の白い部分をできるだけ取り、細く干切りにする
- ③ ①に②を混ぜ込み、ヨーグルトメーカーにセット。(56℃位、6時間程度)
こじがやわらかくなったらOK
保存は冷蔵庫で

