

## 令和4年度下妻市農産物加工研究会レシピ③

☆味噌と梨を使った焼き肉のタレ（出来上がり約2kg）

### 材料

・味噌	500g
・醤油	600g
・にんにく	225g
・しょうが	25g
・ごま	10g
・みりん	108g
・ごま油	10g
・唐辛子	2本
・はちみつ	適量
・梨	455g（可食部）
・グラニュー糖	45g

### 作り方

- ① 梨の可食部とグラニュー糖をフードプロセッサーにかけペースト状にする
- ② にんにく、しょうがの皮を剥き①と共にフードプロセッサーにかける
- ③ ②に味噌、醤油、ごま、みりん、ごま油、唐辛子、はちみつを入れ再度フードプロセッサーにかける

### 使い方（例）

- 焼き肉のほか野菜炒めの味付けや焼きそばの隠し味に
- 肉を漬け焼きすると肉が柔らかく仕上がります
- 甘く仕上がっているなので塩麴を足して肉を漬け焼きするとより一層肉が柔らかくなります



※画像は瓶詰した焼き肉のタレ