

副食

醤油麴の万能たれ

[1人分] エネルギー：74kcal 塩分：3.3g



材料 [6人分]

- 醤油麴：200g
- 酒：10cc
- 白味噌（米味噌でも可）：10g
- 練りごま：10g
- 生姜（すりおろし）：10g

作り方

1

材料を全て混ぜ合わせてできあがり。

[ワンポイントアドバイス]

- 醤油麴の作り方は下記ページをご参照ください。
「醤油麴」のレシピ <https://caregohan.jp/recipe/detail/284>
- ・豆腐やこんにゃくにつけて。
- ・炒め物（酒、砂糖など使わなくてもこのタレだけで美味しく食べられます）
- ・うどんのつけだれ（2～3倍希釈）