

副食

梅味噌



材料 [人分]

- 青梅：200g（6～7個）
- 味噌：200g
- 砂糖：120g（はちみつの場合200g）

作り方

1

梅は洗って竹串でヘタを取り、水気をふきます。フォークで数か所刺して、穴を開けます。

2

保存袋に梅を入れて約半日、冷凍庫で凍らせます。

3

凍った状態で味噌、砂糖を加えて軽くもみます。

4

冷蔵庫に移して、1週間保存してできあがりです。