

07. 京風白みそ

京風白みそで広がる、上品な甘みとコク

Miso



60℃
8時間

[材料]

米こうじ(乾燥)	200g	水煮大豆	300g
塩	30g	ぬるま湯	200ml

[作り方]

1. 水煮大豆をフードプロセッサーに入れ攪拌し、ペースト状にします。
2. 内容器に米こうじ、大豆、塩を入れ、ぬるま湯を加えて、よく混ぜます。
3. 内容器のふたをはめ、本体に入れます。
4. 温度を60℃、タイマーを8時間にセットして、スタートボタンを押します。
5. 指で米こうじがつぶれるくらいになったらできあがりです。
全体をよくかき混ぜ、冷蔵庫で保存してください。

日持ち 冷蔵庫で1ヶ月程度

POINT

乾燥大豆からもお作りいただけます。乾燥大豆(100g)を一晩水に浸し圧力鍋で20分~60分煮てやわらかくしてください。