

大葉みそ

材料4人分

■大葉	100~200枚 (お好みに応じて)
■味噌	500g
■ちりめんいりこ	25g
■砂糖	80g
■みりん	80cc
■サラダ油	適量



作り方

- ① サラダ油を鍋にひき、ちりめんいりこを中火で数分間炒める
- ② 火を止め、みりん、砂糖、味噌を鍋に入れ、混ぜる
- ③ ある程度混ぜたら、千切りした大葉(5mm幅)を入れる
- ④ 再度中火で焦げ付かないように注意し、ある程度水分がなくなるまで混ぜる
(混ぜたときに鍋の底が見えるくらいになるまで)