

タイトル 梅肉エキスはちみつソーダ



1人分

材料

梅肉エキス 小さじ 1

はちみつ 大さじ 1

炭酸水 約150ml

氷 適量

作り方 1

グラスに梅肉エキスとはちみつを入れて混ぜ合わせる。

作り方 2

炭酸水の1/3を入れて、全体が馴染むようにかき混ぜ、氷を加える。

残りの炭酸水を加え、炭酸が抜けないように軽く混ぜる。

タイトル 万能梅みそ



作りやすい分量

材料

八丁味噌 100g

梅肉エキス 大さじ 1

砂糖 80g

みりん 70ml

作り方 1

鍋に材料を入れ、弱火にかける。

作り方 2

ヘラでたえず練り混ぜ、全体がなじんだら出来上がり。

タイトル にんじんとしいたけのり佃煮あえ



4人分

材料

にんじん 1/2本

生しいたけ 2枚

塩 少々

作り方 1

人参は5mm幅の花型に抜き、生しいたけは5mm幅に切っておきます。

水を入れた鍋に塩を入れ、人参を入れてやわらかくなったら、しいたけも加えてゆでます。水気を切り、鍋に戻して乾炒りします。

作り方 2

【A】を混ぜ合わせ1をあえてできあがり

<A>

梅肉エキス 少々

のりの佃煮 小さじ1

梅肉 小さじ1/2