

焼肉のたれ(5倍)

《材料》 5升

しょうゆ	4.5ℓ
砂糖	2.5k
みそ	2k
みりん	500cc
ごま油	125cc
にんにく	1.5k
りんご	10個
しょうが	大3かけ
白ごま	200g
七味唐辛子	適量

《作り方》

- ①しょうが・にんにく・りんごの皮をむきミキサーにかけられるように適当な大きさに切る。
- ②しょうゆを入れながら①をミキサーにかけ味噌も入れるとなめらかになる。
- ③大きなボウルに砂糖を入れ、ミキサーにかけた材料を混ぜ、みりん・ごま油を入れしゃもじ等でよく混ぜ、七味唐辛子を入れる。

※注意※

- ・冷蔵保存しない場合、たれを入れる容器は洗って乾かしておきます。
- ・作ってからにんにくがなじむまで、約1ヶ月置いて下さい。
- ・水気をよせつけなければ、1年保存が効きます。