

やくみ  
 ~薬味みそでおいしく~  
 どん  
**なめろう丼**



おこのみのさしみて  
 トライしてみるのじゃ!



つく かた  
**作り方**

ざいりょう ふたりぶん  
**材料 <二人分>**

① (薬味みそ) 小鍋に日本酒、みりんやくみ こなべ にほんしゅを入れて火にかけ煮切る。みそ、砂糖い ひ にき、しょうがとうを加えて軽く加熱。冷めたら大葉、青ネギ、梅肉おおば あお ばいにく くわを加えよく混ぜる。

② 盛り合わせの刺身も あ さしみはそれぞれ角切りかくぎにし、薬味みそAやくみ あで和える。(食べるじかんまでに時間がある時は冷蔵庫で冷やしておく。)

③ 茶碗ちやわんにご飯はんをよそい、①を盛り付け、大葉千切り、紅たも つなどをあしおおばせんぎ べにらい、薬味みそBやくみ ひとりこを一人小さじ1弱じゃくめやすめやすそそ目安めやすに添える。

刺身 8切れほど  
 ご飯 ちやわん2杯分  
 大葉 (千切り)、紅たなどで  
 薬味みそA 大さじ1弱  
 薬味みそB 小さじ2弱

★薬味みそ★

みそ 100g  
 日本酒 大さじ1  
 みりん 大さじ1  
 砂糖 小さじ1弱  
 しょうが (みじん切り) 10g  
 大葉 (千切り) 5枚分  
 青ネギ (みじん切り) 大さじ3  
 梅肉 小さじ1/2