

山椒みそ

春から初夏にかけて作れる保存食。山椒の風味が程よく感じられ、冷ややっこや白ご飯、焼き物に添えて食べるのもおすすめです。

【材料】 * * * * *

- 山椒の葉 小さくて柔らかいもの 20g
- 油 小さじ1弱
- 味噌 50g



【作り方】 * * * * *

- ①山椒を洗い、沸かした湯で1分程茹でる。
 - ②水気を切って細かく刻み、油で炒める。
 - ③味噌を少しずつ絡めながら弱火で炒める。
 - ④粗熱が取れたら瓶などに入れて保存する。
- *冷凍保存もできます



web



facebook



instagram



飛騨で薬草のある暮らし