

にんにくの醤油漬

【材料】

にんにく	500g.
醤油	2 カップ
酒	1/2 カップ

【作り方】

にんにくは小片に分けて、粒を包んでいる薄皮もはがし、軽く水洗いして水気を切ります。材料全てを保存ビンに入れて漬け込みます。

【食べごろ】

約 1 週間で漬け汁ににんにくの香りが付き、1 ヶ月でにんにくにも味がしみこみます。

【使い方】

焼き飯や野菜・肉炒め、ドレッシングに、また、そのままかけ醤油としても使えます。

にんにく酒

【材料】

にんにく	300g	果糖	180g
氷砂糖	200g	白ゴマ	30g カリカリ梅
しその葉	20 枚	焼酎	1

【作り方】

にんにくは小片に分けて、粒を包んでいる薄皮もはがし、軽く水洗いして水気を切ります。材料全てを保存ビンに入れ冷暗所で 3 ヶ月～1 年保存します。

【飲用】

そのままでも、また水や蜂蜜を加えたり、梅酒と混ぜて飲んでも美味しく召し上がれます

