

焼肉

漬込みダレに『正田もろみ』を加えることで、肉の臭みをマスキングし、濃厚感とフルーティな風味を付与することができます。



写真

材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
牛カルビ肉	200g	<漬込みダレ配合>	%
漬込みダレ	40g	正田もろみ	28
サラダ油	5g	濃口醤油	28
		みりん	21
		砂糖	6
		りんご(すりおろし)	7
		玉ねぎ(すりおろし)	6
		生姜(すりおろし)	2.3
		にんにく(すりおろし)	1.5
		ブラックペッパー	0.2

作り方

- ①牛カルビ肉を漬込みダレに10分程度漬け込む。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。

ご提案品

正田もろみ

しょうゆもろみを生のままペースト状にしたもろみ調味料です。料理のベースとして色々なものにお使いいただけます。