

# 焼肉のたれ



## 料理特徴

GF米醤油の後のびする甘味が、肉の旨味を底上げします。辛口には一味唐辛子と粗びき黒胡椒を加えてスパイシーに仕上げました。

## 材料 4人分

| 材料名        | 使用量 | 材料名        | 使用量  |
|------------|-----|------------|------|
| ＜甘口＞       |     | ＜辛口＞       |      |
| 玉ねぎ(みじん切り) | 40g | 玉ねぎ(みじん切り) | 40g  |
| GF米醤油      | 18g | GF米醤油      | 18g  |
| はちみつ       | 15g | はちみつ       | 12g  |
| みりん        | 10g | みりん        | 10g  |
| 白いりごま      | 5g  | 白いりごま      | 5g   |
| すりおろしニンニク  | 2g  | すりおろしニンニク  | 3g   |
| ごま油        | 2g  | ごま油        | 2g   |
|            |     | 一味唐辛子      | 0.4g |
|            |     | 粗びき黒胡椒     | 0.4g |

## 作り方

①鍋に材料を入れ、ひと煮立ちしたら出来上がり。