

Menu Photo

メニュー画像



Material

材料

〔三人～五人分〕

GS しそ入り梅肉	50g
GS みりん	50cc
ゆり根	1 株
GS みりん※茹で用	50cc

Information

ご案内

《製品情報》

GS しそ入り梅肉 1.1kg/12 本

◆GS みりんのアイテムは 7 種◆

本みりん

蔵出し本みりん 照り 1.8L/8 本

みりん風味

百万両みりん風調味料 1.8L/8、20L

百万両みやび味 1.8L/8、20L

桜印みりん風調味料 1.8L

桜印みやび味 1.8L

WELCOME

Menu

ゆり根梅肉和え

ゆり根の旨味を
最高に引き出した
メニューです!

お酒のおともに



How to make

作り方

- ◇ ゆり根の株を、割れないようにバラします。
- ◇ 小さめの鍋に 200cc 程のお湯を沸かし、茹で用の GS みりんを加えます。
- ◇ 中火にした鍋にゆり根を入れ 1 分茹でたあと、火を切り蓋をして 5 分程蒸らします。
- ◇ ゆり根を取り出し、水切りして冷まします。
- 梅肉ソースを作ります。
- ◇ 鍋に GS しそ入り梅肉と GS みりんを入れ、沸騰させない程度に加熱し混ぜあわせてから冷ましておきます。
※本みりんご使用の場合は、先に煮きっておきます。
- ◇ ゆり根に梅肉ソース和えれば出来上がりです。

[提供時間：10 分]



Point

ポイント

- ◆ゆり根は茹ですぎずに蒸らすことで、くずれを防ぎます。
- ◆茹で用のみりんを加えることで、ゆり根が旨味を増します。

