

大豆が煮てある味噌作りレシピ

ご準備いただくもの



お味噌を保存する容器



お味噌を混ぜる時に使用する容器



ラップ

手順

1



解凍した煮豆を潰す

2



こうじをボールなどに空ける。塩とまぜる

3



容器に潰し大豆を入れて、よく練る

4

お味噌を山にしてラップを直接かけ蓋をする



大豆が煮てあるから4ステップで出来上がり!

※熟成・保存について

夏場は冷房のない常温、冬場は暖房のきいた暖かい部屋で半年ほど熟成させてください。

※カビについて

完全無添加ですので、表面にカビが生えることもありますが、食べる時にすくい取って使えば大丈夫です。