

《玉ねぎ塩麴の作り方》

tabemonosashi online

【材料】

玉ねぎ・・・300g

米麴・・・100g

塩・・・35g

【作り方】

・玉ねぎをすりおろしておく。（フードプロセッサー・すり下ろし器など）

- ① ヨーグルトメーカーなどに材料を全て入れて混ぜる。
- ② スイッチを入れて保温（56℃）
- ③ 10～12時間ほどで出来上がり。

《常温での作り方》

- ① ボウルなどに麴を入れてほぐす。
- ② ①に塩を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ ②にすりおろした玉ねぎを加えて全体をよく混ぜる。
- ④ 容器に移して常温におく。
- ⑤ 1日1回空気を含ませるようにして混ぜる。

夏場4日、冬場1週間くらい発酵させる。→冷蔵庫で保存

《賞味期限》

冷蔵庫で3ヶ月～半年