



醤油麴で焼き餅

撮影料理・スタイリング／kumie ochi
構成／naohi onishi

醤油でぐつとおいしくなる麴。
シンプルな材料を合わせて後は発酵を待つだけ。
独特の味と香り、うま味も見た目もおいしそう。
香ばしく焼き上げたお餅にピッタリです。

Syouyukouji

Yakimochi



醤油麹焼き餅

材料

* 醤油麹 大さじ 3

みりん 大さじ 3

砂糖 大さじ 1

餅 適量

作り方

* つけもとの「[乾燥米こうじ](#)」を使って醤油麹を作っておく。

[乾燥米こうじ](#) 200g に濃口醤油 380ml を加え、ヨーグルトメーカーで 50~55℃、7~8 時間設定で作る。出来上がったら粗熱を取り、冷蔵庫で保存する。

(ヨーグルトメーカーがない場合は、1~2 週間常温で仕込む。)

- ① 小さな鍋 (もしくはフライパン) に醤油麹、みりん、砂糖を入れ、弱火でもったりするまで煮詰める。
- ② 餅はオーブントースターで膨らむまで焼く。
①をつけていただく。



[商品のご購入はこちら](#)

醤油麹で楽しみましょっ!