

食欲をそそる香りの王様

# んにく麴

撮影料理 スタイリング / kunie ochi  
構成 / naoki onishi



### 材料

- んにく 50g (すりおろす)
- 乾燥米こうじ 200g
- 塩 70g
- 水 250ml

### 作り方

1. ヨーグルトメーカーにすべての材料を入れ、温度60度で8時間加温する。  
(匂いが気になる場合は、耐熱性のジップパー袋に入れ、しっかりと口を閉じ、ヨーグルトメーカーの容器にぬるま湯とともに入れる)
2. 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、毎日1度かき混ぜ、5日ほど寝かせると、気温が高い時は冷蔵庫へ)



<https://tsukemoto.com/>