

自家製焼肉のたれ

材料 (作りやすい分量)

にんにく	小さじ1/2
しょうが	小さじ1
りんご	1/4個
濃口	100cc
みりん	30cc
砂糖	25g
旨み調味料	少々
七味	少々
ごま油	少々



作り方

1. にんにく、しょうが、りんごをすりおろす。
2. 鍋にごま油をしきにんにく、しょうがを炒め、
その他の材料を入れて沸騰させる。
3. 沸騰してから、弱火で2～3分ぐらい煮る。

所要時間	15分
主な調理器具	鍋