

南蛮みそ



●材料（作りやすい分量）

赤唐辛子	1本（0.5g）	くるみ	60g
みそ	200g	白ごま	20g
酒	大さじ1	かつおぶし	小袋2袋（4g）
砂糖	100g	小麦粉	100g
黒砂糖	100g	大葉	10枚
		サラダ油	小さじ1

●作り方

- 1 赤唐辛子は、粗みじん切りにする。
- 2 フライパンに油を引いて唐辛子を炒め、みそと酒を加えて炒める。
- 3 2に砂糖と黒砂糖を加え、弱火～中火でよく炒める。砂糖と黒砂糖が溶けたら、くるみ、白ごま、かつおぶしを加えて混ぜる。
- 4 3に小麦粉を入れてよく混ぜ合わせたら、火を止める。
- 5 4が冷めてから型を整え、大葉ではさむ。（巻く場合は、大葉の必要枚数が増える。）
- 6 フライパンに油を熱し、焦げ付かないように5の両面を弱火で3分程度焼く。
（油を少々多めに入れて、揚げても良い。巻いた場合は3個程度を爪楊枝で刺す。）



ワンポイント

赤唐辛子の量は、お好みの辛さに合わせて変えることができます。赤唐辛子の代わりに、青唐辛子を使ってもいいです。