

酒蔵の賄い料理



簡単おつまみ編

●クリームチーズの吟醸味噌漬け

《材料》クリームチーズ 適量
吟醸味噌 適量

- ①右の写真のようにカットしたクリームチーズに吟醸味噌を塗りラップし、冷蔵庫で2日間寝かせます。
※その後のお味噌はお味噌汁などに使えます。特にお燗酒のお共に。



●卵の吟醸味噌漬け

《材料》卵黄、吟醸味噌

- ①小さめの容器に味噌を入れ卵黄がちょうど入る窪みを作り、その中に卵黄を静かに置き、上に味噌を被せます。冷蔵庫で3日間漬け込みます。

味噌の旨みと塩分が黄身に浸み込みねっとりとした食感になります。

味噌の塩分濃度により出来あがる時間が違います。塩分高め味噌なら1日半で漬かります。卵黄が固まり透き通ってきたら食べ頃。

ホカホカご飯に、チビチビと嘗めながら酒の肴に。

卵黄を取り出した後の味噌は、卵のエキスが染みだしているので味噌汁に使うと美味しいです。