

麴で作る 柚子味噌が ビックリするほど美味しい！！

材料

麴	900 グラム
柚子	8～10 個
醤油	8 合
砂糖	800 g ～ 1 kg

作り方

1. 麴をよくほぐして醤油と混ぜておく
2. 柚子は皮を細かくきざむ
3. 柚子の実は種を取り除き絞る
4. 醤油と合わせた麴に、2 と 3 の柚子を混ぜる
5. 2～3 日寝かせる
6. 厚手の鍋で弱火で、焦がさないように混ぜながら砂糖を加え 15～20 分煮る