

【タブ】お料理

ニンニクの醤油漬



新ニンニク 350 g
醤油 2 カップ
みりん 3/4 カップ

ニンニクは、子房に分けて皮をむく。



醤油とみりんを鍋にかけて、中火で沸騰させる。

沸騰したら火を止めて、ニンニクを投入して粗熱をとる。



煮沸消毒した瓶に移して、常温で保管、1 月程度で食べごろ。