

## お料理のレシピ、こだわりポイント

MAKI さん

### ●手羽先の味噌焼き

#### 【材料】

- 手羽先 8本
- CO・OP 国産素材の長期熟成生みそ 40g
- 酒 大さじ1
- 舞茸 1/4 株

#### 【作り方】

1. ポリ袋にみそと酒を入れ混ぜ、手羽先、舞茸を入れて馴染ませる。  
(半日程。冷凍も可能。)
2. 170℃のオーブンで焼く。焦げるようならアルミ箔を被せる。

Point：舞茸効果で肉がよりジューシーに柔らかく仕上がります。

### ●きゅうりのみそ漬け

#### 【材料】

- きゅうり 1本
- みそ 大さじ1
- 酢 小さじ 1/2

#### 【作り方】

1. 胡瓜は4等分、4つ割にする。
2. 全てをポリ袋に入れ、揉み、1日漬ける。

Point：太くて種が大きくなった胡瓜でもおいしく出来ます。

どちらも味付けはシンプルにみそだけです。