



【にんにくの和風カウダソース】



長友 敏浩 (ながとも・としひろ) さん

材料 (130g 分)

にんにく	16 かけ (160g)	合わせみそ	40g
大葉	3 枚	みりん	60ml
粉末いりこだし	10g	水	500ml

手順

- (1) にんにくは根元を切り落とし皮をむく。縦半分に切り、芽の部分を取り除く。
- (2) 鍋に水、粉末いりこだし、にんにくを入れて強火でゆでていく。  
沸騰したら中火にする。にんにくに串が通るほどの柔らかさになったら火をとめる。
- (3) にんにく 10 かけは粗目のみじん切りにする。大葉はみじん切りにして水にさらしておく。
- (4) ミキサーににんにく 6 かけ、みそ、みりんを加えてかくはんする。
- (5) ボウルに (4)、粗みじん切りにしたにんにく、大葉を加えて混ぜ合わせたら完成。