

青ゆずこしょうの手づくりレシピ



【材料】



- * 青ゆずの皮・・・70～80g
- * 青唐辛子・・・70～80g（ヘタと種を除く）
- * 塩・・・30g（※青ゆずの皮と青唐辛子を合わせた分量の20%程度）

【つくり方】

- ① 青ゆず、青唐辛子ともによく洗って水気を拭き取る。
- ② 青ゆずの皮をおろし器ですりおろす。
※残った青ゆずの果実は果汁を搾るなどして、お好みでご使用ください。



- ③ 青唐辛子はタテに半分に切り、ヘタと種を取る。その後、みじん切りにする。



- ④ すり鉢またはフードプロセッサーに青ゆず、青唐辛子、塩を入れてよく混ぜる。



- ⑤ 全体になじんだら保存容器に入れて冷蔵保管してください。数日後からお召し上がりいただけます。手づくり品のため、お早めのご使用をおすすめします。

