

万能くろ酢たれを使ったレシピ

万能くろ酢たれでつけだれ3種



■ 材料 おろし玉ねぎたれ

- おろし玉ねぎ
- 万能くろ酢たれ

■ 材料 にらゴマだれ

- にらみじん切り
- 入りゴマ
- 万能くろ酢たれ

■ 材料 長ねぎ生姜だれ

- 長ねぎみじん切り
- 生姜みじん切り
- 万能くろ酢たれ

万能くろ酢たれで切り干し大根漬け



■ 材料

- 切干大根 50g
- 人参 50g
- 切り昆布 5g
- 万能くろ酢たれ 100ml

■ 作り方

1. 切干大根は水に10分位浸して戻し絞って水気を切る。
2. 人参は千切りにする。
3. 容器に①と切り昆布を入れ、万能くろ酢たれを加えて混ぜ合わせる。
4. 冷蔵庫に入れて一晩置く。
5. 全体になじむように途中何度か混ぜる。

万能くろ酢たれでこんにゃくとエリンギのコロコロ炒め



■ 材料

- こんにゃく 1枚
- エリンギ 2本
- ごま油、いりごま 適量
- 万能くろ酢たれ 大さじ3

■ 作り方

1. こんにゃくは表と裏に格子状の切り込みを入れて一口大に切る。
2. エリンギは1cmの厚切りにし裏表に格子状の切り込みを入れ一口大に切る。
3. フライパンにごま油を熱しエリンギを入れて焼き、こんにゃくを加えてさらに焼き炒める。
4. 水気が無くなりパチパチとしてきたら、万能くろ酢たれを加え強火で炒め、からめていく。
5. 炒りごまをふる。

万能くろ酢たれでもやしのナムル



■ 材料

- もやし 1袋
- ごま油 少々
- にんにくのすりおろし 少々
- 万能くろ酢たれ 大さじ2〜3

■ 作り方

1. フライパンにもやし、塩ひとつまみ、水大さじ1を入れフタをして蒸し煮にする。
2. 水気を切ってごま油、万能くろ酢たれ、おろしニンニク少々加えて混ぜ合わせる。

万能くろ酢たれとくろ辛みそできゅうりのピリ辛漬け



■ 材料

- きゅうり 1本
- 万能くろ酢たれ 100ml
- くろ辛みそ 小さじ 1〜2

■ 作り方

1. きゅうりは乱切りにして塩をふって15分程おき、水気をしぼっておく。
2. 保存容器に万能くろ酢たれとくろ辛みそを入れ混ぜ合わせ①を加えてもみこむ。
3. 冷蔵庫に入れて一晩置く。

ポイント

おかずやおつまみにどうぞ！

万能くろ酢たれでカオマンガイ風鶏の炊き込みご飯



■ 材料

- 米 2合(研いで浸水しておく)
- 鶏もも肉 1枚(250g位)
- 塩・こしょう 適量
- 酒 大さじ1 1個
- 万能くろ酢たれ 大さじ2

(タレ)
長ネギ みじん切り 50g
万能くろ酢たれ 100cc
オイスターソース 大さじ1
おろし生姜 5g
くろ辛みそ 小さじ1

■ 作り方

1. 炊飯器に研いだ米と酒と万能くろ酢たれ大さじ2を入れ、水を2合の目盛りまで入れ塩コショウをした鶏肉を上のにせて炊く。
2. (タレ)の材料を混ぜ合わせ、電子レンジ600Wに約1分かける。
3. 炊きあがったら鶏肉を取り出し、食べやすい大きさに切る。
4. 器にご飯を盛り、鶏肉をのせタレをかけて出来上がり。

万能くろ酢たれで筑前煮



■ 材料

- 鶏肉100g
- 蓮根1節
- 人参1本
- 里芋4個
- ごぼう1本
- 椎茸5枚
- いんげん6本
- サラダ油 少々
- 万能くろ酢たれ200ml
- 水200ml

■ 作り方レシピ

1. 材料をそれぞれ食べやすい大きさに切る。
2. 鍋にサラダ油を熱し鶏肉を炒める。
表面が白くなったら他の野菜を入れ軽く炒める。
3. 万能くろ酢たれと水を加え、アクを取りながら20分程煮る。
たれ：水
1：1

万能くろ酢たれですき焼き



■ 材料

- 牛肉(すき焼き用) 300g
- お好みの野菜 適量
- 万能くろ酢たれ 1000ml
- 水 500ml

■ 作り方レシピ

1. 鍋に万能くろ酢たれと水、牛肉、野菜を入れ火にかける。
たれ：水
1：0.5