



カシ味噌簡単美味レシピ



かける

揚げ野菜のカシ味噌かけ



<材料(1人分)>

かぼちゃ	30g
なす	30g
さやいんげん	10g
サラダ油	適量

調味料

カシ味噌 10g

<作り方>

- ① かぼちゃは厚さ5mmに切り、5cmくらいの長さにする。
- ② なすは一口大の乱切りにする。
- ③ さやいんげんは半分の長さに切る。
- ④ ①、②、③を素揚げにする。
- ⑤ ④を器に盛り、カシ味噌をかける。

つける

スティック野菜 カシ味噌ティップで



<材料(1人分)>

大根	30g
人参	30g
胡瓜	30g
セロリ	30g

調味料

カシ味噌 20g

<作り方>

- ① 野菜をそれぞれ洗浄し、皮もしくは筋を取り、スティック状にカットする。
- ② 皿に①を盛り、違う容器にカシ味噌を入れる。

和える

肉味噌冷奴



<材料(1人分)>

絹ごし豆腐	75g
鶏ミンチ	10g
青ねぎ	2g

調味料

カシ味噌 15g

<作り方>

- ① 豆腐は水けをきり、器に盛る。
- ② 青ねぎは小口切りにする。
- ③ フライパンで鶏ミンチを炒める。
- ④ 火を止め③とカシ味噌を和える。
- ⑤ 豆腐に④のをのせ、②を散らす。

ご注文はこちらから

☎ 0120-871-314
<http://www.kawakami.co.jp>