



アレンジ
メモ

●ピリ辛ナシの焼肉タレ

1. 鍋にしょうゆ100ml、砂糖40g、酒・みりん・酢・ごま油各大さじ1、ニンニク・ショウガのすりおろし1かけ分、コチュジャン・粉唐辛子を適量入れてひと煮立ちさせます。
2. あら熱が取れたら青ネギ3本のみじん切り、ナシのすりおろし1/4個分、白ごま大さじ1を混ぜて完成。

◎ 冷蔵庫で一週間保存可能です。

◎ ナシはお肉を柔らかくするので漬け込みタレとしてもどうぞ。

