

くまもとの赤だれ

kumamoto
no akadare



おすすめの食べ方

暖かい御飯、冷たい御飯に出汁茶漬け、ソーメン、蕎麦、タイビーエン、納得、豆腐、馬刺しのタルタル、刺身や茹で蛸などいろいろな料理と組み合わせて御家庭の1つの調味料としてお使い頂けます。

材料

a. トマトソース

- ・ にんにく (みじん切り) ----- 25g
- ・ 生姜 (みじん切り) ----- 60g
- ・ 唐辛子 (輪切り) ----- 2本
- ・ 玉ねぎ (粗みじん切り) ----- 1個
- ・ 赤ざけ ----- 300g
- ・ 酢 (米酢) ----- 150g
- ・ 薄口醤油 ----- 500g
- ・ トマト (ザク切り) 皮付き ----- 1.5kg
- ・ 油 (炒める用) ----- 適量
- ・ 昆布 ----- 適量

b. 野菜

※野菜・果物は全て細かく刻む

- ・ トマト (湯むきして種を取り除く) --- 大きじ4杯
- ・ きゅうり ----- 大きじ1杯
- ・ つる芋 ----- 大きじ1杯
- ・ オクラ ----- 大きじ2杯
- ・ セロリ ----- 大きじ1杯
- ・ 玉ねぎ ----- 大きじ1杯
- ・ 茄子 ----- 大きじ1杯
- ・ 梨 ----- 大きじ1杯
- ・ パプリカ ----- 大きじ1杯
- ・ 獅子唐 or 万願寺唐辛子 ----- 大きじ1杯
- ・ 長ネギ ----- 大きじ1杯
- ・ 塩づけレモン (より洋風に) ----- 小さじ1杯
- ・ グリーンオリーブ (より洋風に) --- 小さじ1杯

(注) 冷蔵庫にあるお野菜 何でも OK.

作り方

a. トマトソースをつくる

- 1 にんにく、生姜、唐辛子を中火で香りが出るまで、油で炒める。
- 2 玉ねぎを加えて甘味が出るまで炒める。
- 3 赤ざけ、米酢を加えて少し煮詰める。
(アルコール分を飛ばすイメージ)
- 4 薄口醤油とトマトのざく切り、昆布 キッチンペーパーなどに包んだかつお節やいりこを加えて約 15 分程コトコト煮込む。
- 5 裏ごしする。
- 6 冷蔵庫で冷やす。

b. 野菜の材料をきざむ

- 1 左・野菜の材料を小さくカットし軽く塩もみする。
(糠漬けやお漬物をカットし加えるとより深みがまします。)
- 2 お好みの分量を a のトマトソースと合わせる。

