



だし醤油のネバネバ丼

手作りだし醤油のアレンジレシピ。ネバネバ食材と梅干しで夏バテ対策にも◎

材料（2~3人前）

【だし醤油】

おだしのパックじん（赤） 1パック

濃口醤油 180g

味醂 小さじ1

梅干し 大1つ

【ネバネバ丼】

だし醤油 小さじ1~2

納豆 1パック

オクラ 1袋

茗荷 2本

梅干し 1個

絹花 お好みの量

作り方

【だし醤油】

- 1 全ての材料をポットに入れる。
* だしパックは袋を破って中身を出してからいれてください。
- 2 冷蔵庫で一晩寝かせてできあがり
* 1週間ほど置くとしっかりと風味が付きます。
* 冷蔵庫で保管し、なるべく早めにお使いください

【ネバネバ丼】

- 1 オクラと種を取った梅干しは細かく刻み、茗荷は薄切りにする。
- 2 ボウルに納豆、刻んだ具材、だし醤油を加えてよく混ぜる。
* だし醤油の量はお好みで調整してください。
- 3 ご飯に盛りつけ、お好みで絹花をのせてできあがり
* 作り置きにしておそばに乗せたり、おつまみとしても美味しくいただけます。

このレシピで使った商品



絹花
おだしのパックじん（赤）