

焼肉のタレ

これからの季節、何かとBBQをする機会も増えてくるのではないか？でもその都度、焼肉のタレを買っていたのでは、焼肉をする楽しみの半分以上を放棄しているようなものだと思うのですが…いかがでしょうか？ 簡単に作れますし、何なら自分の好みに改良することも思いのまま、出来合いは使わないと決意があれば、新しいBBQへの道は開かれますヨ。

＜用意するもの＞

ミキサー

玉ねぎ1個・ニンニク3かく・オレンジ1個（必須）・りんご半個（あれば）・鷹の爪3cm
しょう油・砂糖（黒糖）・ごま油・日本酒

- ① 玉ねぎ・ニンニク・リンゴを粗みじんにして、ミキサーに放り込む
- ② 甘いオレンジを絞って果汁を入れる。鷹の爪はハサミで細かくする
- ③ 日本酒大匙3~4杯、ごま油大匙2~3杯入れ、ミキサーカップをトントンして軽く詰める
- ④ ミキサーカップ③の中身と無慮同量（少し多くても）の黒糖を入れる
- ⑤ 黒砂糖がヒタヒタになる程度、しょう油を入れる
- ⑥ ‘ガー！」して出来上がり

このタレは、肉の揉み込み液とつけダレの両方に使えます。余ったら火を通しておけば、或る程度は保存もできます。焼肉のタレのコツは甘くすること（流行らない焼き肉屋はショッパイのです）。焼き網の汚れが気になる方は、玉ねぎに火を通しておくと、もう少しサラッとなると思います。この辺が自分でモノを創り出す楽しみなんですがネ。これがあれば後は焼くだけです。さあ、コロナなんかに負けてたまるか！ 戸外で盛大に飲んで食べるべし！

ヤクニクヤイテモ、イエヤクナ ですものね

