

料理名	焼肉のたれ（にんにくのたれ）
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	<p>30年程前から我が家の伝承で作りはじめた。 最初は誰かに教えて貰ったと思う。 このたれは焼肉はもちろん、野菜炒め等にも使える。 知り合いにおすそ分けしたら「おいしかった作り方教えて欲しい」との事 材料みんな1が目安」と教えてあげたら他の人からも「教えて欲しい」と言っ て来られた。 このたれも伝承されて行くと良いと思い書かせて頂きました。</p>
材料	<p>にんにく 1升 みりん 1升 醤油 1升 リンゴ 1ケ 玉ねぎ 大1ケ (にんにくは皮をむいたのを1升で、リンゴは皮をむかずに使う)</p>
作り方	<p>1. にんにく、リンゴ、玉ねぎを細かく切ってミキサーにかける。 (まわりにくい時は、みりんを入れてまわりやすくすると良い) 2. ①をみりんを少しずつ入れながら火を通す。ふつふつとして来てから15 分程焦げない様に混ぜる。 3. ②に醤油を入れまた火を通す。煮えて来てからまた15分程焦げない様に 混ぜる。 4. 冷えたら、ペットボトル等に入れ保存して置く。 ※すぐ使うより1ヶ月位置いた方が美味しい。 ※けっこう長く保存がきく。使う時大根おろしやリンゴのすりおろしを加えて 食べても美味しく頂ける。</p>