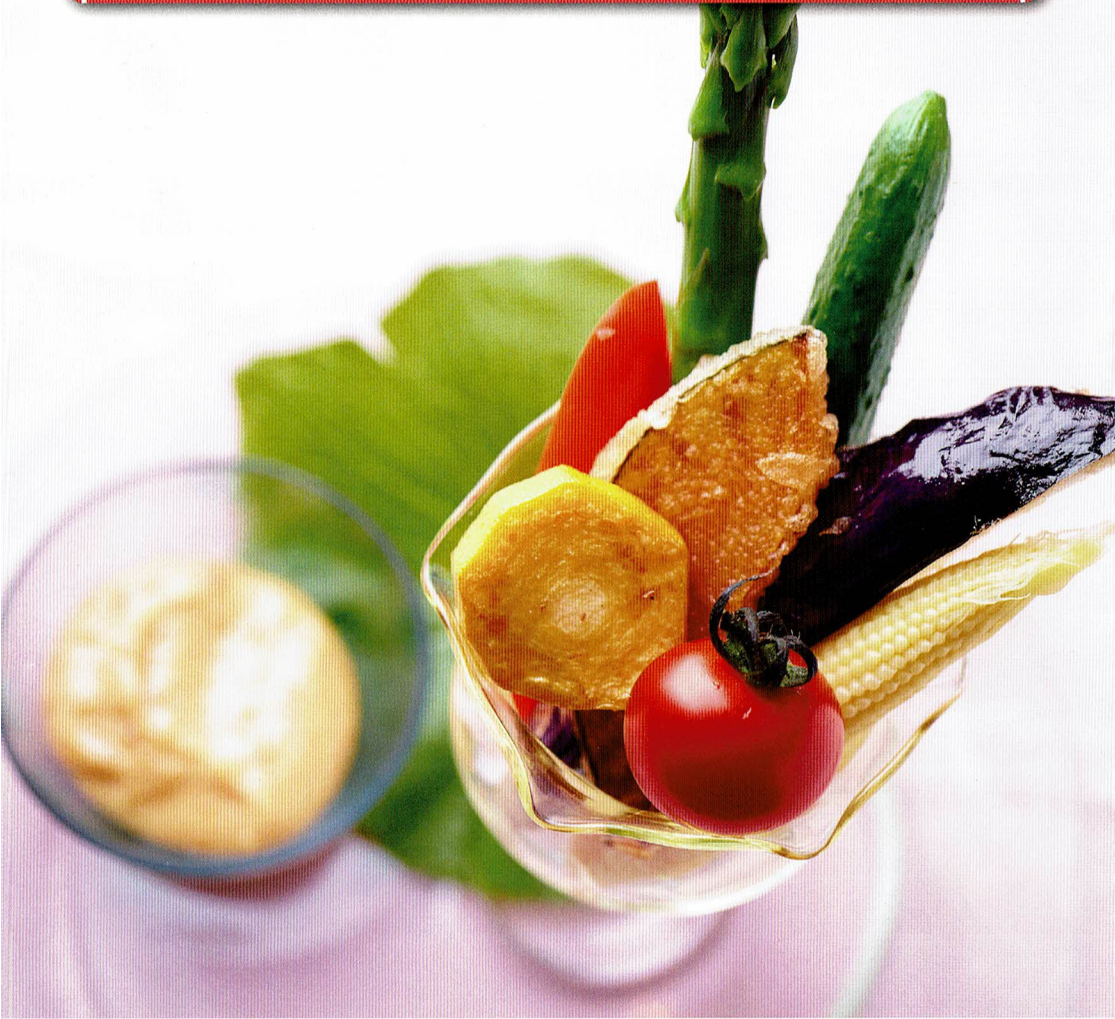


山形県の株式会社深瀬善兵衛商店が作った  
御縁みそ(粒)を美味しく食べるレシピ



笠谷 龍太シェフ監修

旬野菜のディップ 御縁みそネーズ添え

【2人前 / 調理時間：約30分】

材料・調味料	分量	下準備
■御縁みそネーズ		
御縁みそ(粒)	100g	
卵黄	1個	
酒	20cc	
みりん	20cc	
砂糖	10g	
白ごま(あたりごま)	少々	すり鉢であたっておく。市販の物で代用可
マヨネーズ	100g	
なす	1/4個	縦に4等分に切ったものを、更に縦半分にする
かぼちゃ	2枚	厚さ7mmにスライスしたものを2枚
ズッキーニ	2枚	厚さ1cmの輪切りを2枚
アスパラガス	2本	根元から1cm位を切り落とし、下の方は皮を剥いて半分に切る
ヤングコーン	2本	
ミニきゅうり	2本	
赤パプリカ	1/4個	縦に4等分に切ったものを、更に縦半分にする
ミニトマト	2個	

作り方

- 鍋に御縁みそ、卵黄、酒、みりん、砂糖、あたりごまを入れ、混ぜ合わせてから弱火にかける。焦げないように鍋底からしっかり混ぜ続け、固さが出てきたら火から下ろして粗熱を取り、玉みそを作る。
- 【1】の玉みそとマヨネーズを混ぜ合わせ、御縁みそネーズを作る。出来上がった御縁みそネーズは、ディップ用の容器に盛っておく。
- ディップ用野菜の下ごしらえをする。なすとかぼちゃは素揚げをし、ズッキーニは表面に焼き目をつける。アスパラガスは茹でておく。
- グラスに【3】の野菜類とヤングコーン、ミニきゅうり、赤パプリカ、ミニトマトを彩り良く盛り付ける。【2】の御縁みそネーズを添えて完成。

※調理時間に【1】の粗熱を取る時間は含まれておりません。

調理のポイント

- 玉みそを作る際は焦がさないよう、火加減に注意しながらかき混ぜ続けてください。

笠谷 龍太シェフのおすすめレシピ



旬野菜のディップ 御縁みそネーズ添え

どんな野菜とも相性の良い、御縁みそを使ったソースを考案しました。また、ソースのベースとなる「玉みそ」は、冷蔵庫で保存が効きます。四季折々、旬の野菜でアレンジして楽しみください。

銀座 和らん 笠谷 龍太シェフ

1976年 北海道出身。20歳より料理の世界へ進む。料理人として18年間勤めた後、2013年に「銀座 和らん」の料理長に就任。「お客様目線のお料理」をモットーに、研鑽の日々を送り、現在に至る。