

赤シソジュース

材料

赤シソの葉	600g
水	3ℓ
砂糖	1kg
酢	500g

作り方

- ① 赤シソの葉は3回位洗い、水分をよく取る。
- ② 鍋に①の赤シソの葉、水を入れ10分位煮て火を止める。
- ③ 赤シソの葉を取り出す。
- ④ 砂糖を加え、砂糖が溶ければ酢を加えて出来上がり。

赤シソ味噌

材料

白味噌	1kg
みりん	50cc
砂糖	300g
すりごま	40g
いりごま	40g
赤シソ	20g

(梅干しに漬け込んだ赤シソを乾燥したもの)

作り方

- ① 鍋に材料を入れ、中火で焦がさないようにしゃもじで丁寧に混ぜながら、砂糖が溶ければ出来上がり。

※ 赤シソは、シソジュースを作ったものを捨てずに利用してもよい。