



Recipe

まいにちの発酵レシピ

レモン塩麴

Ingredients 材料 / 作りやすい分量

米麴	100g (塊があればほぐしておく)
塩	30g
レモン	1個 (できれば国産無農薬のもの)
水	150g (麴が乾かない程度入れる)

Directions 作り方

- ①細かくみじん切りしたレモンとそのほかの材料をよく混ぜる。
または、米麴、塩、レモンをフードプロセッサーにかけてから水を加えてよく混ぜる。
- ②ヨーグルトメーカーの場合：36℃で2～3日
(固く仕上がる場合は時間を延ばしてください)
常温の場合：キッチンペーパーと輪ゴムで蓋をして一日1回混ぜて1週間～10日ほど置く。
米麴が指で潰せるくらいになったらOK。

※そのままでも使えますが、フードプロセッサーなどにかけるとより使いやすい。

※レモンの苦味が気になる方は皮を薄くむいて刻んで入れ、
(白いところをなるべく入れないように)、
果汁を絞って水と合わせて150gにして作ってみてください。

※お肉やお魚の漬け床として、スープやパスタの味付け、
オイルなどと合わせてドレッシングなどにも使えます。
活用レシピは随時配信していきます。

冷蔵庫で1ヶ月保存可