

クリームチーズの 豊香しょうゆ漬け



スパイス入りのしょうゆを使うだけで味がガラッと変わる！
“何かはわからないけどクセになる味”を簡単に実現できます！

材料

● 豊香しょうゆ

- GABAN® カルダモンホール…19～20g
- GABAN® ブラックペッパーホール…11g
- GABAN® ガーリックフレーク…10.5g
- GABAN® コリアンダーホール…5g
- GABAN® ベイリーブスホール…1.6g
- GABAN® カエンペッパーホール…1g
- しょうゆ…300ml

● クリームチーズ豊香しょうゆ漬け

- 豊香しょうゆ…100ml
- 煮切りみりん…100ml
- クリームチーズ（2cm角）…200g

レシピ（所要時間：30分※）

- ① スパイスはそれぞれ別にフライパンで弱火で香りが出るまでじっくり乾煎りする。
- ② 保存容器に①のスパイスを熱いまま入れ、しょうゆを注ぎ、最低1日置いておく。
- ③ タッパーなどの容器に豊香しょうゆ、煮切りみりんを入れて混ぜ、クリームチーズを4～5時間漬ける。
- ④ 豊香しょうゆに漬けたクリームチーズの汁気を拭き取り、皮をむいて輪切りにしたきゅうりと共に盛りつける。

※漬ける時間は含みません。