

牛ホルモンの炙り焼き



スパイスがほのかに香るたれがホルモンの脂の甘みを引き立てます！
このしょうゆだれは鶏の煮込みやチャーシューのたれにもなります。

材料

●しょうゆだれ

- A
- 水…160ml
 - 酒…100ml
 - しょうゆ…200ml
 - ざらめ…60g
 - だし昆布…3g
 - GABAN® シナモンカッシャスティック…14g
 - GABAN® スターアニスホール…4g
 - しょうがのしぼり汁…5ml

●もみだれ

- しょうゆだれ…120ml
- みそ…160g
- おろしにんにく…4g
- 砂糖…40g

●ホルモン炙り焼き（1皿分）

- 牛ホルモン…150g
- もみだれ…30g
- 炒めたキャベツ…60g
- 白髪ねぎ…適量
- GABAN® 糸切り唐辛子…適量

レシピ（所要時間:40分※）

●しょうゆだれ

- 鍋にAの材料を入れて沸騰直前まで熱し、その状態で15分ほど火にかけ、人肌まで冷ます。
- しょうがのしぼり汁を加え、完全に冷めたらだし昆布を取り除く。

●もみだれ

ボウルにもみだれの材料を入れて混ぜておく。

●ホルモン炙り焼き

- 下処理し、食べやすい大きさに切った牛ホルモンにもみだれを加えてもみこみ、炙り焼きにする。
- 器に炒めたキャベツ、①を盛りつけ、白髪ねぎ、糸切り唐辛子を飾る。

※しょうゆだれを冷ます時間は含みません。