

## そ ば 味 噌

### 材料（4人分）

そばのむき実12g、白みそ70g、  
日本酒60cc、グラニュー糖小さじ  
4、白いりごま小さじ1

<焼くとき>

長ネギみじん切り適量、カツオ節適  
量



### 作り方

- 1 そばのむき実を鍋に入れ、ほんのり色がつくまでから煎りをする。
- 2 別の鍋に白みそ、日本酒、グラニュー糖を入れて、火にかけて適当な固さになるまで練る。ここに1と白いりごまを加えてさらに練り、火から降ろしてあら熱を取っておく。
- 3 小さなしゃもじに、4分の1にした2の練りみそと長ネギみじん切り、カツオ節を混ぜたものを盛り付け、包丁で切り込みをつけ、火にかざして焼き目をつける。

### ひとくちメモ

そば屋で出てくる酒のアテ。日本酒に合います。