

モズクペーストの作り方



原料は生モズク（冷凍生モズクでもよい）を利用します



生は成長（完熟の場合胞子を出して抜け殻になる）するので、熱湯で固定（絞め）します



熱固定されると美しい緑に変色します
へばりついてた異物が分離しますので水きりの時はざるに手で少しづつ取り分けていきます



ミキサーに入れ、水：つけだれ：調味水などをモズクが浸る程度に添加します

15秒程度で攪拌粉碎します（攪拌は好みに応じて調整）



このようにクリーミーなモズクペーストが出来上がりました

どのように賞味するかは、食卓のメニューに応じてアレンジください

保存は小分けして冷凍保存します