



★里芋の煮ころがし

〈材料〉3~4人前

里芋…500g だし汁…2カップ
砂糖…大さじ1 みりん…大さじ2
醤油…大さじ2 塩…少々



〈作り方〉

- ① 里芋の皮を剥き、たっぷりのお湯で約5分下茹でする
- ② ザルにあけ流水でめめりを洗い落とす
- ③ 鍋に里芋、だし汁、調味料を入れ中火でコトコト煮る
- ④ 煮汁が煮立ってきて汁が少なくなってきたら弱火にし、鍋を回しながら煮詰める
- ⑤ 味を確認して完成♪♪

